

NOUS VOUS SOUHAITONS DE  
TRÈS BELLES FÊTES DE NOËL  
ET VOUS PRÉSENTONS  
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2023

Restaurant Scolaire : CEYZERIEU

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2023

	1	2	3	4	5
Semaine	<p>Vacances Scolaires 02/01</p> 	<p>Rentrée Scolaire 03/01</p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b>, sauce Tomate <b>Leztroy</b> <b>Yaourt Fermier BIO</b> Nature Sucré <b>GAEC Tétaz</b></p>	<p>jeudi 5 janv.</p> <p>Soupe de Carottes de <b>Reignier Lezsaïsons</b> &amp; Croûtons Emincé de Dinde <b>Française</b> sauce Crème <b>Riz BIO</b> Fantaisie <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> Quartiers d'<b>Orange BIO</b></p>	<p>Epiphanie 06/01</p> <p>Salade Verte &amp; Vinaigrette au Miel <b>Leztroy</b> Rôti de Boeuf <b>Français</b> au Jus <b>Polenta BIO</b> Tradition Butternut de <b>Savoie</b> Rôti Galette des Rois</p>	
Semaine	<p>lundi 9 janv.</p> <p>Crème Dubarry <b>Lezsaïsons</b> Dos de Cabillaud en Court-Mouillement <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Pomme HVE</b> de <b>Haute-Savoie</b></p>	<p>mardi 10 janv.</p> <p><b>Carottes &amp; Panais BIO</b> râpés <b>Quenelle Nature BIO</b> du <b>Royans</b> à la Tomate Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> <b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b> Cake au Chocolat</p>	<p>Menu Savoyard 12/01</p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette Tartiflette Savoyarde aux <b>Pommes de Terre BIO</b> et Reblochon <b>Compote Pomme &amp; Myrtilles BIO Lezsaïsons</b> Biscuit Moelleux aux Noix</p>	<p>vendredi 13 janv.</p> <p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Tajine de <b>Veau BIO</b> Marocaine <b>Semoule BIO</b> Gonflée <b>Légumes BIO</b> à l'Orientale <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b>, à la Confiture de Cerises <b>Lezsaïsons</b></p>	
Semaine	<p>lundi 16 janv.</p> <p><b>Lentilles Vertes BIO</b> à la Vigneronne Emincé de Porc de <b>Challonges</b> sauce vallée d'Auge Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> <b>La Dent du Chat BIO</b> Clémentines</p>	<p>mardi 17 janv.</p> <p>Coleslaw aux Raisins Secs, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron PDT de <b>Savoie</b> à la Vapeur Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Yaourt aux Fruits Rouges BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>jeudi 19 janv.</p> <p><b>Soupe de Butternuts &amp; Pommes de Terre BIO Lezsaïsons</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes <b>Crozets BIO Alpina</b> Crémeux Camembert Quartiers d'Orange</p>	<p>vendredi 20 janv.</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Pois Chiches BIO</b> et Butternut de <b>Savoie</b> en sauce Tomate <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Comté AOP BIO</b> Crumble aux <b>Pommes BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b></p>	
Semaine	<p>lundi 23 janv.</p> <p>Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> &amp; Croûtons Diot de <b>Challonges</b> au Vin Blanc <b>Polenta BIO</b> Tradition Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p>Nouvel An Chinois 24/01</p> <p><b>Carottes BIO</b>, Coeur de Palmier, Maïs &amp; sauce Sésame Samoussas de Légumes <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Litchi &amp; Ananas, Sirop de Badiane</p>	<p>jeudi 26 janv.</p> <p>Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> <b>Oeufs Brouillés BIO</b> aux Fines Herbes Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> <b>Abondance AOP</b> des <b>Pays de Savoie</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p>vendredi 27 janv.</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Balsamique Bourguignon de <b>Boeuf BIO des Savoie</b> <b>Croés BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf Tomme <b>Rochoise</b> Fermière Clafoutis aux Fruits Rouges aux <b>Oeufs BIO</b></p>	
Semaine	<p>lundi 30 janv.</p> <p>Salade de <b>Carottes BIO</b> Râpées <b>Raviolis BIO</b> du <b>Royans</b>, <b>Farce Tomate Confites</b>, Sauce à la Crème Clémentines</p>	<p>mardi 31 janv.</p> <p><b>Betteraves BIO</b> &amp; Maïs en Vinaigrette Escalope de Porc de <b>la Ferme de Challonges</b>, à l'Italienne <b>Semoule BIO</b> Gonflée Meule de <b>Savoie</b> <b>Purée de Pomme HVE Lezsaïsons</b></p>	<p>Chandeleur 02/02</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Emincé de Poulet <b>Français</b> aux Herbes <b>Pommes de Terre Grenailles BIO</b> Rôties Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Crêpe fourrée Chocolat &amp; Noisette</p>	<p>vendredi 3 févr.</p> <p><b>Soupe aux Légumes &amp; PDT BIO Lezsaïsons</b> Dos de Lieu Noir au Beurre Epinards au <b>Lait BIO</b> Fromage Râpé <b>Français</b> Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b></p>	