



	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Semaine 5
	<p>Rentrée ! 06/01</p> <p>Duo Carottes & Panais BIO Râpés</p> <p>Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Royans à la Crème</p> <p>Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet, à Gruffy à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons</p>	<p>mardi 7 janv.</p> <p>Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons</p> <p>Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage de Chèvre Demi-Sec de La Chèvrerie des Moises, Habère-Poche</p> <p>Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier</p>	<p>jeudi 9 janv.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Steak Haché de Boeuf BIO à Point & sa Sauce Barbecue Leztroy</p> <p>Penne Rigate BIO au Blé Complet Alpina Savoie</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Flan Chocolat au Lait BIO</p>	<p>Epiphanie 10/01</p> <p>Knack Française de La Salaison du Mont-Charvin</p> <p>Ecrasé de Pommes de Terre BIO, au Lait BIO</p> <p>Chou façon Choucroute</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Galette des Rois à la Frangipane</p>
	<p>lundi 13 janv.</p> <p>Parmentière de Pommes de Terre BIO</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Petits-Pois & Carottes de Reignier Etuvés</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>mardi 14 janv.</p> <p>Velouté de Courgette de Savoie BIO Lezsaisons</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons</p> <p>Blé BIO façon Pilaf</p> <p>Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry</p> <p>Gâteau au Yaourt, Amande & Pistache Leztroy</p>	<p>Menu Suisse 16/01</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère AOP</p> <p>Saucisse au Chou de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</p> <p>PDT BIO à la Vapeur</p> <p>Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons</p> <p>Meringue Suisse Leztroy</p>	<p>vendredi 17 janv.</p> <p>Sauté de Veau BIO Français aux Olives</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée</p> <p>Petits Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Clémentine</p>
	<p>lundi 20 janv.</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO</p> <p>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Blettes BIO à la Béchamel</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>mardi 21 janv.</p> <p>Dos d'Eglefin sauce Aurore</p> <p>Boulghour BIO Gonflé</p> <p>Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli</p> <p>Tome des Bauges AOP</p> <p>Cake au Chocolat Leztroy</p>	<p>jeudi 23 janv.</p> <p>Crème Dubarry Lezsaisons</p> <p>Sauté de Filet de Poulet Français Nouvelle Agriculture Sauce au Curry</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 24 janv.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP</p> <p>Quartiers d'Orange BIO</p>
	<p>lundi 27 janv.</p> <p>Aiguillette de Poulet Français à la Provençale</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Purée de Pomme BIO Lezsaisons</p>	<p>mardi 28 janv.</p> <p>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</p> <p>Grafin Crémeux de Colin aux Poireaux BIO</p> <p>Semoule BIO de Savoie Gonflée</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Clémentine</p>	<p>jeudi 30 janv.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Bourguignon au Boeuf BIO des GAEC des Savoie & du Jura</p> <p>Ecrasé de Patate Douce & Pommes de Terre BIO</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Nectarine Lezsaisons</p>	<p>Chandeleur 31/01</p> <p>Salade de Haricots Verts BIO Français et Vinaigrette Coco & Curry</p> <p>Jambon Blanc</p> <p>Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Crêpe fourrée Chocolat & Noisette</p>