



	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Semaine 5	
	<p>Rentrée ! 06/01</p> <p>Duo Carottes & Panais BIO Râpés Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Royans à la Crème 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 Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Bûche de Chèvre Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier</p>	<p>mercredi 8 janv.</p> <p>Emincé de Cuisse de Poulet Français au Miel & Epices Polenta BIO au Potimarron BIO de Savoie Poêlée de Haricots Verts BIO Français Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>jeudi 9 janv.</p> <p>Steak Haché de Boeuf BIO à Point & sa Sauce Barbecue Leztroy Penne Rigate BIO au Blé Complet Alpina Savoie Butternut BIO de Savoie Rôti au Beurre Emmental Râpé Français Flan Chocolat au Lait BIO</p>	<p>Epiphanie 10/01</p> <p>Knack Française Tranchée de la Salaison du Mont Charvin Ecrasé de Pommes de Terre BIO, au Lait BIO Chou façon Choucroute Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Brioche des Rois</p>
	<p>lundi 13 janv.</p> <p>Filet de Colin sauce Citron Petits-Pois & Carottes de Reignier Etuvés Torsades BIO Alpina Savoie au Beurre Yaourt Nature BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>mardi 14 janv.</p> <p>Velouté de Courgette de Savoie BIO Lezsaisons Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons Blé BIO façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry Gâteau au Yaourt, Amande & Pistache Leztroy</p>	<p>mercredi 15 janv.</p> <p>Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO à la Béchamel Abondance AOP Banane BIO des Antilles</p>	<p>Menu Suisse 16/01</p> <p>Saucisse au Chou Tranchée de La Salaison des Alpes PDT BIO à la Vapeur Purée de Brocolis BIO Gruyère AOP Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons</p>	<p>vendredi 17 janv.</p> <p>Sauté de Veau BIO Français aux Olives Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Petits Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO Meule de Savoie BIO Clémentine</p>
	<p>lundi 20 janv.</p> <p>Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre Blettes BIO à la Béchamel Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>mardi 21 janv.</p> <p>Dos d'Eglefin sauce Aurore Boughour BIO Gonflé Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli Brie des Pâturages Comtois Cake au Chocolat Leztroy</p>	<p>mercredi 22 janv.</p> <p>Hachis Parmentier Leztroy, Boeuf Français, Carottes & PDT BIO Brocolis BIO Persillés Tarte aux Pommes BIO façon Crumble Leztroy</p>	<p>jeudi 23 janv.</p> <p>Crème Dubarry Lezsaisons Sauté de Filet de Poulet Français Nouvelle Agriculture Sauce au Curry Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 24 janv.</p> <p>Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP Carottes BIO Vichy Quartiers d'Orange BIO</p>
	<p>lundi 27 janv.</p> <p>Aiguillette de Poulet Français à la Provençale Polenta BIO Tradition Poêlée de Haricots Verts BIO Français Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Purée de Pomme BIO Lezsaisons</p>	<p>mardi 28 janv.</p> <p>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Gratin Crèmeux de Colin aux Poireaux BIO Semoule BIO de Savoie Gonflée Abondance AOP Clémentine</p>	<p>Nouvel An Chinois 29/01</p> <p>Emincé de Poulet Français sauce Miel & Soja Riz BIO façon Cantonais Carottes & Haricots Verts BIO Français aux Parfums d'Asie Panacotta Coco Coulis Mangue & Banane Leztroy</p>	<p>jeudi 30 janv.</p> <p>Bourguignon au Boeuf BIO des GAEC des Savoie & du Jura Ecrasé de Patate Douce & Pommes de Terre BIO Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Nectarine Lezsaisons</p>	<p>Chandeleur 31/01</p> <p>Jambon Blanc Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre Petits Pois Etuvés Emmental Râpé Français Crêpe fourrée Chocolat & Noisette</p>