

NOUS VOUS SOUHAITONS  
D'EXCELLENTES FÊTES DE NOËL  
ET VOUS PRÉSENTONS  
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2024



## Restaurant Scolaire : COMMUNAUTÉ DE COMMUNES FAUCIGNY GLIERES

### MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2023

	49	lundi 4 déc.	mardi 5 déc.	mercredi 6 déc.	jeudi 7 déc.	vendredi 8 déc.
Semaine		Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Dos de Lieu Noir Sauce Citron & Huile d'Olive <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés <b>Yaourt aux Coing BIO</b> du Crêt Joli	Crème Dubarry <b>Lezsaisons</b> Emincé de Poulet <b>Français</b> sauce Vallée d'Auge <b>Polenta BIO</b> au <b>Potimarron BIO</b> Fromage Râpé <b>Français</b> Clémentine	Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés <b>Sauté de Veau BIO Français</b> aux Epices <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Rôti de Porc <b>Français</b> sauce Curry <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four <b>Raclette IGP</b> de la Fruitière des Bornes, <b>Arbusigny</b> <b>Purée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaisons</b>	Salade de Farfalles, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Quiche au Fromage, <b>Oeufs BIO</b> & <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli Épinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b>
Semaine	50	<b>lundi 11 déc.</b> Soupe de Carottes de <b>Reignier Lezsaisons</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel & Épices <b>Blé BIO</b> à la Tomate <b>Tome AOP BIO</b> des <b>Bauges</b> <b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>	<b>mardi 12 déc.</b> Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex-Mex Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Comté AOP BIO</b> Cookie aux Pépites de Chocolat <b>Leztroy</b>	<b>mercredi 13 déc.</b> <b>Chou Chine BIO</b> Sauce Cocktail Escalope de Dinde <b>Française</b> à la Provençale Purée <b>PDT &amp; Potimarron BIO</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> , Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b>	<b>jeudi 14 déc.</b> Salade Verte, Vinaigrette Balsamique <b>Leztroy</b> & Dés de Fromage de <b>Région</b> Boeuf <b>Français</b> façon Bourguignon <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Crémeux <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	<b>vendredi 15 déc.</b> Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b> <b>Oeufs Brouillés BIO Français</b> aux Fines Herbes <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Blettes BIO</b> Béchamel Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>
Semaine	51	<b>lundi 18 déc.</b> <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Cappelletti Epinars & Fromage Frais de <b>Royans</b> , saute Tomate <b>Leztroy</b> <b>Yaourt BIO</b> de <b>Savoie</b> à la <b>Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</b>	<b>mardi 19 déc.</b> Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> façon Gribiche Diot de la <b>Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b> <b>Carottes BIO</b> à la Crème Meule de <b>Savoie</b> <b>Pomme BIO Lacroix</b> , à <b>Cercier</b>	<b>mercredi 20 déc.</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Trio de Poissons & Gnocchis Crémeux <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Bûche Chocolat & Praliné <b>Leztroy</b> Clémentine & Papillote Cémoi de <b>Chambéry</b>	<b>jeudi 21 déc.</b>  <b>Repas de Noël!</b>	<b>vendredi 22 déc.</b> <b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b> <b>Croëts BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Purée Pomme &amp; Banane BIO Lezsaisons</b>
Semaine	52	<b>Vacances Scolaires 25/12</b>  Férié	<b>mardi 26 déc.</b> Salade de <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> Dos d'Eglefin sauce Curry Poêlée d'Haricots Beurre Clémentine	<b>mercredi 27 déc.</b> <b>Oeufs Durs BIO</b> & Mayonnaise Bolognaise de <b>Pois Chiches BIO Français</b> au <b>Potimarron BIO</b> <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf P'tit Suisse Sucré	<b>jeudi 28 déc.</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Rôti de Boeuf <b>Français</b> sauce Grand Veneur <b>PDT BIO</b> à la Vapeur <b>Tomette BIO</b> de <b>Yenne</b> Quartiers de Kaki au Sirop	<b>vendredi 29 déc.</b> <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Escalope de Porc à la Moutarde, de <b>La Maison Hofer de Challonges</b> Mijotée de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Tarte Courge & Amande <b>Leztroy</b>
Semaine	1	<b>lundi 1 janv.</b>  Férié	<b>mardi 2 janv.</b> Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème Purée de <b>Brocolis BIO</b> Carrot Cake <b>Leztroy</b>	<b>mercredi 3 janv.</b> <b>Betteraves BIO</b> & Maïs en Vinaigrette <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-de-Royans</b> , Sauce Tomatée <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b>	<b>jeudi 4 janv.</b> Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> <b>Spaghettis BIO Alpina Savoie</b> & Sauce Carbonara Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>vendredi 5 janv.</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Colombo de Colin et ses Petits Légumes <b>Céréales Gourmandes BIO</b> Brie <b>Purée Pomme &amp; Poire BIO Lezsaisons</b>