



## Restaurant Scolaire : COMMUNAUTÉ DE COMMUNES FAUCIGNY GLIERES

Pain BIO à chaque repas

### MENUS DU MOIS DE JANVIER 2025

	Pain BIO à chaque repas				
Semaine 2	Rentrée ! 06/01	mardi 7 janv.	mercredi 8 janv.	jeudi 9 janv.	Epiphanie 10/01
	Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés <b>Raviolis aux Légumes du Soleil BIO</b> de <b>Royans</b> à la Crème <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Mirabelle <b>Lezsaisons</b>	<b>Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons</b> Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf Bûche de Chèvre <b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix, Cercier</b>	Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel & Épices <b>Polenta BIO</b> au <b>Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b> <b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b> Quartiers <b>d'Orange BIO</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> à Point & sa Sauce Barbecue <b>Leztroy</b> <b>Penne Rigate BIO au Blé Complet Alpina Savoie</b> Emmental Râpé <b>Français</b> Flan Chocolat au <b>Lait BIO</b>	Knack <b>Française</b> de <b>La Salaison du Mont-Charvin</b> Ecrasé de <b>Pommes de Terre BIO</b> , au <b>Lait BIO</b> Chou façon Choucroute <b>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</b> Galette des Rois à la <b>Frangipane</b>
	lundi 13 janv.	mardi 14 janv.	mercredi 15 janv.	Menu Suisse 16/01	vendredi 17 janv.
	Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits-Pois & Carottes de <b>Reignier</b> Etuvés <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Velouté de Courgette de Savoie BIO Lezsaisons</b> <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b> , Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b> <b>Blé BIO</b> façon Pilaf Fondue de <b>Poireaux BIO</b> , Crème & Curry Gâteau au Yaourt, Amande & Pistache <b>Leztroy</b>	Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b> <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Blettes BIO</b> à la Béchamel <b>Abondance AOP</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & <b>Dès de Gruyère AOP</b> Saucisse au Chou de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b> <b>PDT BIO</b> à la Vapeur <b>Compotée Pomme &amp; Abricot BIO Lezsaisons</b> Meringue Suisse <b>Leztroy</b>	Sauté de <b>Veau BIO Français</b> aux Olives <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée Petits Légumes à l'Orientale, <b>Carottes &amp; Navets BIO</b> <b>Meule de Savoie BIO</b> Clémentine
	lundi 20 janv.	mardi 21 janv.	mercredi 22 janv.	jeudi 23 janv.	vendredi 24 janv.
<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Quiche au Fromage, <b>Cœufs &amp; Lait BIO</b> <b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre <b>Blettes BIO</b> à la Béchamel <b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>	Dos d'Eglefin sauce Aurore <b>Boughour BIO</b> Gonflé <b>Epinards BIO Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b> <b>Tome des Bauges AOP</b> Cake au Chocolat <b>Leztroy</b>	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Hachis Parmentier <b>Leztroy</b> , Boeuf <b>Français, Carottes &amp; PDT BIO</b> Tarte aux <b>Pommes BIO</b> façon Crumble <b>Leztroy</b>	Crème Dubarry <b>Lezsaisons</b> Sauté de Filet de Poulet <b>Français Nouvelle Agriculture</b> Sauce au Curry <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt aux Fruits Rouges BIO</b> de <b>Minzier</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux PDT de <b>Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b> Quartiers <b>d'Orange BIO</b>	
lundi 27 janv.	mardi 28 janv.	Nouvel An Chinois 29/01	jeudi 30 janv.	Chandeleur 31/01	
Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Provençale <b>Polenta BIO</b> Tradition Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b> <b>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</b> <b>Purée de Pomme BIO Lezsaisons</b>	<b>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</b> Gratin Crèmeux de Colin aux <b>Poireaux BIO</b> <b>Semoule BIO</b> de <b>Savoie</b> Gonflée <b>Abondance AOP</b> Clémentine	Mélange <b>Carottes BIO</b> & Maïs sauce Sucrée Samoussa de Légumes aux Epices <b>Riz BIO</b> façon Cantonais Panacotta Coco Coulis Mangue & Banane <b>Leztroy</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Bourguignon au <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; du Jura</b> Ecrasé de Patate Douce & <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Nectarine <b>Lezsaisons</b>	Salade de <b>Haricots Verts BIO Français</b> et Vinaigrette Coco & Curry Jambon Blanc <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> au Beurre Emmental Râpé <b>Français</b> Crêpe fourrée Chocolat & Noisette	