

NOUS VOUS SOUHAITONS
DE TRÈS BELLES FÊTES DE NOËL
ET VOUS PRÉSENTONS
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2022

Crèche Moyens-Grands : LA FARANDOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2022

Semaine	1	lundi 3 janv.	mardi 4 janv.	mercredi 5 janv.	Epiphanie 06/01	vendredi 7 janv.
		Betteraves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Raviolis BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO , sauce Tomate Leztroy Fromage Râpé Français Yaourt Nature BIO de Minzier	Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Emincé de Poulet Français Yassa Riz BIO cuit façon Pilaf Comté AOP BIO Clémentines	Dos de Cabillaud Court-Mouillement Pommes de Terre BIO Sautées Haricots Verts BIO Persillés Brie Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	Emincé de Boeuf Français et Jus Brun Polenta BIO Tradition Butternut de Savoie Rôti Petit Suisse Nature Galette des Rois	Sauté de Porc de Région sauce à la Moutarde Purée Crécy, Carottes et Pommes de Terre BIO Bûche de Chèvre Pomme HVE de Haute-Savoie
	2	lundi 10 janv.	mardi 11 janv.	mercredi 12 janv.	jeudi 13 janv.	vendredi 14 janv.
		Crème Dubarry Lezsaisons Filet de Colin sauce Citron Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Fromage Râpé pour le Potage Cake au Chocolat	Duo Carottes & Pancis BIO Râpés Quenelles Nature BIO de Royans Coulis Provençal Riz BIO cuit façon Pilaf Beaufort AOP de Haute-Maurienne Quartiers d' Orange BIO	Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Pommes de Terre Grenailles BIO Rôties Fondue de Poireaux BIO Bûche de Chèvre Pomme BIO de Cercier	Croziflette Leztroy aux Crozets BIO Alpina Savoie et Fromage de l'ENILV Haricots Verts BIO Justes Sautés Compotée Pomme & Coing BIO Lezsaisons	Céleri BIO en Rémoulade Tajine de Veau BIO façon Marocaine Semoule BIO mode Berbère Légumes BIO à l'Orientale Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Banane Lezsaisons
	3	lundi 17 janv.	mardi 18 janv.	mercredi 19 janv.	jeudi 20 janv.	vendredi 21 janv.
		Emincé de Porc de Région sauce Vallée d'Auge Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Coquillettes BIO Juste au Beurre La Dent du Chat BIO Salade d'Ananas, sirop Basilic	Coleslaw aux Raisins Secs, Chou & Carotte BIO Dos d'Eglefin sauce Curry PDT de Savoie Sautées Pommes de Terre de Savoie Sautées Navets Boule d'Or BIO Poêlés Crème Dessert Chocolat au Lait BIO du Crêt Joli	Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette Sauté de Canard Français aux Champignons Mélange de Boullghour, Quinoa et Graines de Courge BIO Etuve de Blettes BIO Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier	Soupe à l'Oignon Boeuf BIO en Bolognaise Tortis BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Fromage Râpé Pâtes ou Potage Clémentines	Dos de Cabillaud à la Crème Pilaf de Riz Basmati Butternut de Savoie Rôti Camembert Compote de Pommes BIO de Cercier
	4	lundi 24 janv.	mardi 25 janv.	mercredi 26 janv.	jeudi 27 janv.	vendredi 28 janv.
		Soupe de Butternuts & Pommes de Terre BIO Lezsaisons Diots Rochois Tranchés Polenta BIO Tradition La Dent du Chat BIO Quartiers d'Orange	Fraîcheur de Céleri & Carotte des Pays de Savoie Emincé de Poulet Français Rôti aux Herbes Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	Filet de Merlu à l'Italienne Farfalles au Beurre Salsifis en Persillade Petit Suisse Nature Pomme BIO des Pays de Savoie Caramélisées	Bourguignon de Boeuf BIO Savoyard Pommes de Terre de Savoie au Four Comté AOP BIO Compote de Pommes BIO de Cercier	Oeufs BIO Brouillés aux Champignons Poêlée d' Haricots Verts BIO Riz BIO cuit façon Pilaf Abondance AOP des Pays de Savoie Banane BIO
	5	lundi 31 janv.	Chandeleur 01/02	mercredi 2 févr.	jeudi 3 févr.	vendredi 4 févr.
		Salade de Carottes BIO Râpées Raviolis BIO de Royans Emmental & Basilic sauce Tomate Leztroy Fromage Râpé Français Clémentines	Betteraves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Emincé de Dinde à la Crème Semoule BIO Gonflée Purée de Brocolis BIO Crêpe fourrée Chocolat & Noisette	Dos d'Eglefin sauce Aurore Riz BIO au Quinoa Rouge Carottes de Savoie Vichy Petit Suisse Nature Quartiers d'Orange	Tartiflette Savoyarde Leztroy aux Pomme de Terre BIO et Fromage de l'ENILV Fondue de Poireaux BIO Compote de Pommes BIO	Poisson Frais Juste au Beurre Croés BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive Épinards au Lait BIO de Minzier Brie Mousse au Chocolat Leztroy

Ces menus sont validés par Marion MOLLARD notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.