

NOUS VOUS SOUHAITONS DE
TRÈS BELLES FÊTES DE NOËL
ET VOUS PRÉSENTONS
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2023

Crèche Moyens-Grands : LA FARANDOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2023

Semaine	1	Vacances Scolaires 02/01	Rentrée Scolaire 03/01	mercredi 4 janv.	jeudi 5 janv.	Epiphanie 06/01
		Emincé de Veau Français au Romarin Purée de Pois Cassés Carottes BIO Vichy Comté AOP BIO Clémentines	Betteraves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Ravioles BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO , sauce Tomate Leztroy Yaourt Fermier BIO Nature GAEC Tétaz	Dos d'Eglefin sauce Curry Epinards au Lait BIO PDT BIO à la Vapeur Brie Compotée Pomme & Coing Lezsaisons	Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons Emincé de Dinde Française sauce Crème Riz BIO Fantaisie Meule de Savoie Quartiers d'Orange BIO	Emincé de Boeuf Français et Jus Brun Polenta BIO Tradition Butternut de Savoie Rôti Petit Suisse Nature Brioche de Noël
Semaine	2	lundi 9 janv.	mardi 10 janv.	mercredi 11 janv.	Menu Savoyard 12/01	vendredi 13 janv.
		Crème Dubarry Lezsaisons Dos de Cabillaud en Court-Moullément Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Fromage Râpé Français Pomme HVE de Haute-Savoie	Carottes & Pancis BIO râpés Quenelle Nature BIO du Royans à la Tomate Poêlée de Haricots Verts BIO La Dent du Chat BIO Cake au Chocolat	Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Riz BIO cuit façon Pilaf Carottes BIO Persillées Bûche de Chèvre Orange BIO	Tartiflette Savoyarde aux Pommes de Terre BIO et Reblochon Fondue de Poireaux BIO Compote Pomme & Myrtilles BIO Lezsaisons	Céleri Rave BIO en Rémoulade Tajine de Veau BIO Marocaine Semoule BIO Gonflée Légumes BIO à l'Orientale Fromage Blanc BIO de Minzier , à la Confiture de Cerises Lezsaisons
Semaine	3	lundi 16 janv.	mardi 17 janv.	mercredi 18 janv.	jeudi 19 janv.	vendredi 20 janv.
		Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Emincé de Porc de Challonges sauce vallée d'Auge Mijotée de Lentilles Vertes BIO La Dent du Chat BIO Clémentines	Coleslaw aux Raisins Secs, Chou & Carotte BIO Filet de Colin sauce Citron PDT de Savoie à la Vapeur Fondue de Poireaux BIO Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier	Macédoine de Légumes, Navet & Carottes BIO Steak Haché de Boeuf BIO Français & Jus Mélange de Boulghour, Quinoa et Graines de Courge BIO Etuviée de Blettes BIO Panacotta à la Framboises BIO	Soupe de Butternuts & Pommes de Terre BIO Lezsaisons Emincé de Poulet Français Rôti aux Herbes Crozets BIO Alpina Crémeux Camembert Quartiers d'Orange	Dos de Cabillaud Juste au Beurre Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Purée de Brocolis BIO Comté AOP BIO Compote de Pommes BIO
Semaine	4	lundi 23 janv.	Nouvel An Chinois 24/01	mercredi 25 janv.	jeudi 26 janv.	vendredi 27 janv.
		Soupe à l'Oignon Leztroy Diot de Challonges au Vin Blanc Polenta BIO Tradition Fromage Râpé Français Pomme BIO de Cercier	Quenelles Nature BIO de Royans Coulis Provençal Riz BIO cuit façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO Petit Suisse Nature Ananas, Sirop de Badiane	Loup de Mer sauce Aurore Pommes de Terre de Savoie au Four Salsifis en Persillade Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	Oeufs Brouillés BIO aux Fines Herbes Poêlée de Haricots Verts BIO Pépinettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Abondance AOP des Pays de Savoie Banane BIO des Antilles	Bourguignon de Boeuf BIO des Savoie Croës BIO Alpina Savoie façon Pilaf Gratin de Courge Camembert Brioche Tressée
Semaine	5	lundi 30 janv.	mardi 31 janv.	mercredi 1 févr.	Chandeleur 02/02	vendredi 3 févr.
		Salade de Carottes BIO Râpées Ravioles BIO du Royans , Farce Tomate Confités , Sauce à la Crème Clémentines	Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette Escalope de Porc de la Ferme de Challonges , à l'Italienne Semoule BIO Gonflée Meule de Savoie Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Céleri BIO en Rémoulade Dos de Cabillaud à la Crème Riz BIO Camarguais IGP Carottes de Savoie Vichy Pomme BIO des Pays de Savoie Caramélisées Lezsaisons	Emincé de Poulet Français aux Herbes Pommes de Terre Grenailles BIO Rôties Fondue de Poireaux BIO Petit Suisse Nature Crêpe fourrée Chocolat & Noisette	Soupe aux Légumes & PDT BIO Lezsaisons Dos de Lieu Noir au Beurre Epinards au Lait BIO Fromage Râpé Français 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.