



# MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2025

Semaine	49	lundi 1 déc.	mardi 2 déc.	mercredi 3 déc.	Menu Raclette 04/12	vendredi 5 déc.
	Semaine	Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> à la Provençale Pommes de Terre Grenailles Rôties Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Clémentine Corse BIO IGP</b>	Dos de Lieu sauce Paprika <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> <b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli Bûchette de Chèvre <b>Pomme BIO</b> de <b>Lacroix, Cercier</b>	<b>Steak Haché de Boeuf BIO Français</b> & son Jus <b>Blé BIO</b> au Beurre Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Jambon Blanc <b>Français</b> <b>PDT BIO</b> à la Vapeur <b>Butternut BIO</b> Rôti au Beurre <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	Filet de Colin sauce Curry Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b> <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Yaourt Nature BIO</b> du <b>GAEC Tétaz</b>
	50	lundi 8 déc.	mardi 9 déc.	mercredi 10 déc.	jeudi 11 déc.	vendredi 12 déc.
	Semaine	Soupe de Carottes de <b>Reignier Lezsaisons</b> Croziflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> & <b>Reblochon AOP</b> <b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>	<b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>St-Jean</b> Sauce Tomato <b>Lezsaisons</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Blettes BIO</b> à la Béchamel <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Clémentine Corse BIO IGP</b>	Emincé de Cuisse de Dinde <b>Française</b> Sauce au Miel <b>Patates Douces BIO</b> Rôties Petits Pois <b>Français</b> Etuvés <b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b> <b>Purée Pomme &amp; Poire BIO Lezsaisons</b>	Filet de Colin sauce Citron <b>Carottes BIO</b> à la Crème <b>PDT BIO</b> Rôties au Four Yaourt <b>Fermier</b> du <b>GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent</b> à la <b>Crème de Marron BIO AOP</b> d'Ardèche	Sauté de Veau <b>Français</b> Marengo <b>Boulghour BIO</b> Gonflé <b>Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b> Rôti Yaourt Nature de Brebis de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b> Muffin au Chocolat <b>Leztroy</b>
	51	lundi 15 déc.	mardi 16 déc.	mercredi 17 déc.	jeudi 18 déc.	vendredi 19 déc.
	Semaine	Chipolata Tranchée de <b>La Maison Hofer, Challonges</b> Petits Pois <b>Français</b> Etuvés Purée <b>Carottes &amp; Lentilles Corail BIO</b> <b>Abondance AOP</b> des <b>Fruitières de Haute-Savoie</b> Purée de Pomme <b>Lezsaisons</b>	<b>Ravioles Emmental &amp; Basilic BIO</b> de <b>Royans</b> , sauce Tomato <b>Leztroy</b> Flan Dubarry, <b>Chou Fleur BIO</b> <b>Yaourt aux Coings BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	Emincé de Filet de Poulet <b>Français</b> Sauce Crèmeuse Gratin Dauphinois <b>Lezsaisons</b> aux PDT de <b>Savoie</b> Poêlée de Haricots Beurre Banane des <b>Antilles</b>	 <b>Repas de Noël!</b>	<b>Potage Saint Germain BIO Lezsaisons</b> Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b> <b>Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie</b> Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Chevrier</b>
Semaine	52	Vacances Scolaires 22/12	mardi 23 déc.	mercredi 24 déc.	Férier 25/12	vendredi 26 déc.
	Semaine	P'tit Colin Sauce Curry <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Brie des <b>Pâturages Comtois</b> Purée Pomme & Cerise <b>Lezsaisons</b>	Gratin de <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> au <b>Gruyère IGP</b> <b>Brocolis BIO</b> Persillés <b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Férier	Emincé de Porc <b>Français</b> à la Moutarde <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Butternuts BIO</b> Rôti aux Epices Cookie aux Pépites de Chocolat <b>Leztroy</b>
Semaine	1	lundi 29 déc.	mardi 30 déc.	mercredi 31 déc.	Férier 01/01	vendredi 2 janv.
	Semaine	Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison <b>Riz Basmati BIO</b> Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b> <b>Comté BIO AOP</b> <b>Seignemartin, Nantua</b> Purée Pomme & Poire <b>Lezsaisons</b>	Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> <b>Potimarrons BIO</b> Rôti <b>Meule de Savoie BIO</b> Crinkles au Chocolat <b>Leztroy</b>	Hachis Parmentier Landais aux <b>PDT BIO</b> Gratin de <b>Courge Spaghetti BIO</b> Kaki au Sirop	Férier	<b>Œufs Brouillés BIO Français</b> à la Ciboulette Petits Pois & Carottes de <b>Reignier</b> Etuvés <b>Blé BIO</b> à la Tomato Yaourt Nature de <b>La Ferme des 4 Saisons</b>

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND 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. Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.