

NOUS VOUS PRÉSENTONS
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2020



Restaurant Scolaire de Saint-François

Leztroy
la nature au goût

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2020

Semaine 2

lundi 6 janv.	mardi 7 janv.	mercredi 8 janv.	Epiphanie 09/01	vendredi 10 janv.
<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Raviolis BIO du Royans aux Légumes du Soleil BIO Yaourt aux Fruits BIO de Minzier</p>	<p>Velouté Dubarry, Chou-Fleur & PDT BIO Émincé de Poulet Français Yassa Riz Basmati Tomme Fermière Rochoise Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>Carottes & Panais BIO Vinaigrette Escalope de Porc de Région Marinée Petits-Pois cuits à l'Étuvée Brie Compote Pomme & Orange BIO</p>	<p>Salade Verte de Saison Rôti de Boeuf Français et Jus Pommes de Terre Grenailles BIO Butternut BIO Rôtie au Beurre Galette des Rois</p>	<p>Pâté en Croûte & Cornichon Filet de Merlu sauce Aurore Haricots Verts BIO Persillés La Dent du Chat BIO Banane BIO</p>

Semaine 3

lundi 13 janv.	mardi 14 janv.	mercredi 15 janv.	jeudi 16 janv.	vendredi 17 janv.
<p>Soupe de Carottes & PDT BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Fromage Râpé pour la Soupe Biscuit Roulé Chocolat au Lait</p>	<p>Chou Chine BIO Cocktail Tajine de Veau BIO Marocaine Semoule BIO mode Berbère Légumes BIO à l'Orientale Yaourt Fermier BIO au Coulis de Fruits BIO Leztroy</p>	<p>PDT BIO en Parmentière Haut de Cuisse de Poulet Français Purée de Brocolis BIO Bûche aux Deux Laites Clémentines</p>	<p>Betterave Rouge BIO Vinaigrette Mini Quenelles du Royans façon Bouchée à la Reine et Fleuron Leztroy Riz BIO cuit façon Pilaf Abondance Fermier AOP Orange</p>	<p>Salade Verte du Moment Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Coquillettes BIO Alpina Savoie Petit Suisse Sucré Pomme BIO de Cercier Cuite au Four</p>

Semaine 4

lundi 20 janv.	mardi 21 janv.	mercredi 22 janv.	jeudi 23 janv.	vendredi 24 janv.
<p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO Cabillaud en Court-Mouillement Boulghour BIO Gonflé Poireaux BIO en Béchamel Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de Minzier</p>	<p>Salade de Lentilles Vertes BIO Sauté de Porc de Région à l'échalote Epinards Pointe de Crème Beaufort AOP Clémentines</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Pois Chiches & Potimarron BIO en sauce Tomate Riz Basmati Fromage Blanc BIO de Minzier et Confiture Leztroy</p>	<p>Velouté de Légumes BIO & Céréales Variante de Boeuf BIO Savoyard Pommes de Terre BIO au Four Comté BIO 6-9 mois Banane BIO</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Croziflette Leztroy aux Crozets BIO Alpina Savoie et Fromage de L'ENILV Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaïsons</p>

Semaine 5

lundi 27 janv.	Nouvel An Chinois 28/01	mercredi 29 janv.	jeudi 30 janv.	vendredi 31 janv.
<p>Velouté de Potimarron BIO & Croûtons Diots de Haute-Savoie Polenta BIO à l'Ancienne Raclette BIO IGP de Savoie Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Carotte, Coeur de Palmier, Maïs & sauce Sésame Samoussas de Légumes Riz BIO façon Cantonais Litchi & Ananas, Sirop de Badiane</p>	<p>Farfalles & Crudités Cocktail Oeufs Brouillés Poêlée de Haricots Verts BIO Camembert Crumble Pomme & Poire BIO</p>	<p>Salade Verte de Saison Poisson Frais sauce Tomatée Blé BIO au Beurre Étuvée de Blettes BIO Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Biscuit Sablé Leztroy</p>	<p>Fraîcheur de Céleri & Carotte BIO Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Purée Patate Douce & PDT BIO Tomette BIO de Yenne Orange</p>