



Semaine	lundi 1 déc.	mardi 2 déc.	mercredi 3 déc.	Menu Raclette 04/12	vendredi 5 déc.
	Soupe à l'Oignon Lez Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale Poisson du Jour Poêlée de Légumes de Saison Pommes de Terre Grenailles Rôties Emmental Râpé Français Clémentine Corse BIO IGP	Dos de Lieu sauce Paprika Chipolata de Région Grillée Penne Rigate BIO Alpina Savoie Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO Bûchette de Chèvre Pomme BIO de Lacroix, Cercier	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus Poisson du Jour Choux de Bruxelles Sautéés Blé BIO au Beurre Crème Dessert Vanille Lez tro y, au Lait BIO	Salade Verte & Vinaigrette Lez tro y Jambon Français Braisé Bouchée de Boulgour & Lentilles Corail Pommes de Terre BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des Bornes à Arbusigny Poêlée de Légumes de Saison Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Bouchée Pané Coco, Curry/Pois & Sauce Fromage Blanc Oeufs Cocottes Coquillettes BIO Alpina Savoie Poêlée de Haricots Verts BIO Français Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tézaz, Saint-Germain-les-Paroisses
50	lundi 8 déc.	mardi 9 déc.	mercredi 10 déc.	jeudi 11 déc.	vendredi 12 déc.
Semaine	Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons & Croûtons Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP Gratin de Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP Poêlée de Légumes de Saison Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Oeufs Brouillés BIO Français au Fromage Riz BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO à la Béchamel Meule de Savoie BIO Clémentine Corse BIO IGP	Salade Verte & Vinaigrette Lez tro y Escalope de Dinde Française Sauce au Miel Poisson du Jour Patates Douces BIO Rôties Poêlée de Légumes de Saison Brie des Pâtures Comtois Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	Parmentière de Pommes de Terre BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Corse BIO Andouillette à la moutarde Torsades BIO Alpina Savoie au Beurre Carottes BIO à la Crème Yaourt Fermier du GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	Sauté de Veau Français Marengo Poisson du Jour Boulghour BIO Gonflé Potimarron BIO de Savoie Rôti Camembert des Pâtures Comtois Muffin au Chocolat Lez tro y
51	lundi 15 déc.	mardi 16 déc.	mercredi 17 déc.	jeudi 18 déc.	vendredi 19 déc.
Semaine	Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes Poisson du Jour Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Purée de PDT BIO Abondance AOP des Fruitières de Haute-Savoie Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans , sauce Tomate Lez tro y Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans , sauce Pesto Yaourt aux Fruits BIO Fermier	Sablé au Gruyère IGP , Mâche & Vinaigrette Lez tro y Crèmeux de Saumon & Colin Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Bûche Framboise & Chocolat Lez tro y Clémentine Corse BIO IGP & Papillotes Réallon	 <i>Repas de Noël!</i>	Potage Saint Germain BIO Lezsaisons Bolognaise de Boeuf BIO Français Bolognaise de Pois BIO Français Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie Emmental Râpé Français Pomme BIO de Lacroix, Cercier
52	Vacances Scolaires 22/12	mardi 23 déc.	mercredi 24 déc.	Férié 25/12	vendredi 26 déc.
Semaine	Votre Equipe	Lez tro y			
1	lundi 29 déc.	mardi 30 déc.	mercredi 31 déc.	Férié 01/01	vendredi 2 janv.
Semaine				vous souhaite de	Belles Fêtes de Fin d'Année !