



MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2025

Semaine 49	lundi 1 déc.	mardi 2 déc.	mercredi 3 déc.	Menu Raclette 04/12	vendredi 5 déc.
	Soupe à l'Oignon Leztroy 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 Sautés Blé BIO au Beurre Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy 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 Œufs Cocottes Coquillettes BIO Alpina Savoie Poêlée de Haricots Verts BIO Français Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses
	lundi 8 déc.	mardi 9 déc.	mercredi 10 déc.	jeudi 11 déc.	vendredi 12 déc.
	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 Tomato Lezsaisons Œufs 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 Leztroy Escalope de Dinde Française Sauce au Miel Poisson du Jour Patates Douces BIO Rôties Poêlée de Légumes de Saison Brie des Pâturages 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 Pâturages Comtois Muffin au Chocolat Leztroy
Semaine 51	lundi 15 déc.	mardi 16 déc.	mercredi 17 déc.	jeudi 18 déc.	vendredi 19 déc.
	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 Tomato Leztroy Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans , sauce Pesto Yaourt aux Fruits BIO Fermier	Sablé au Gruyère IGP , Mâche & Vinaigrette Leztroy Crèmeux de Saumon & Colin Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Bûche Framboise & Chocolat Leztroy Clémentine Corse BIO IGP & Papillotes Révillon	 <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
Semaine 52	Vacances Scolaires 22/12	mardi 23 déc.	mercredi 24 déc.	Férier 25/12	vendredi 26 déc.
	Votre Equipe	Leztroy			
Semaine 1	lundi 29 déc.	mardi 30 déc.	mercredi 31 déc.	Férier 01/01	vendredi 2 janv.
				vous souhaite de	Belles Fêtes de Fin d'Année !