

2 Semaine	Rentrée Scolaire 05/01	mardi 6 janv.	mercredi 7 janv.	Epiphanie 08/01	vendredi 9 janv.
	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Raviolis aux Légumes BIO de Royans , à la crème Poêlée de Légumes de Saison Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz , Saint-Germain-les-Paroisses	Crème Dubarry Lezsaisons & Croûtons Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Chipolata de Région Grillée Riz Camarguais BIO IGP Jardinière de Légumes Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moïses Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier	Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices Polenta BIO Tradition Potimarrons BIO Rôtis Camembert des Pâaturages Comtois Quartiers d'Orange BIO	Salade Verte, Vinaigrette Lez & Dès de Gruyère IGP Steak Haché BIO Français & sauce Barbecue Lez Poisson Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre Haricots Beurre Persillés Galette des Rois à la Frangipane	Knack de La Salaison du Mt-Charvin Œufs Cocottes Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO Poêlée de Chou Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Banane des Antilles
3 Semaine	lundi 12 janv.	mardi 13 janv.	mercredi 14 janv.	jeudi 15 janv.	vendredi 16 janv.
	Céleri BIO en Rémoulade Tartiflette Savoyarde Lez aux PDT de Savoie et Reblochon AOP Gratin de PDT de Savoie & Reblochon AOP Poêlée de Carottes BIO Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	P'tit Colin Sauce Aurore Escalope de Dinde Française Semoule BIO Alpina Savoie Butternut BIO Rôtis aux Epices Yaourt Fermier BIO du GAEC Tétaz à la Confiture de Framboise BIO Lezsaisons	Parmentière de Pommes de Terre BIO Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO Purée de Brocolis BIO Biscuit Sablé Citron Lez	Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Lasagnes de Boeuf Français Lasagnes de Pois BIO Emmental Râpé Français Clémentine BIO	Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette Poisson Riz BIO cuit façon Pilaf Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO Tonne Fermière Kiwi BIO de la Vallée du Rhône
4 Semaine	lundi 19 janv.	mardi 20 janv.	mercredi 21 janv.	jeudi 22 janv.	Menus des Super-Héros 23/01
	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Lez Andouillette Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Farfalle au Beurre Raclette IGP de Savoie Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Poisson Purée Pataate Douce & PDT BIO Poêlée de Haricots Brie des Pâaturages Comtois Salade d'Ananas, Sirop de Vanille	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Crèmeux aux 2 Saumons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Abondance AOP de Nos Fruitières Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	Sauté de Veau Français aux Olives Poisson Boulghour BIO à l'Huile d'Olive Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO Yaourt aux Fruits BIO Fermier	Pottage St Germain BIO Lezsaisons & Croûtons Mac & Cheese Lez Choux de Bruxelles Sauté Cookie Chocolat & Cacahuète Lez
5 Semaine	lundi 26 janv.	mardi 27 janv.	mercredi 28 janv.	Menu Plaisir ! 29/01	vendredi 30 janv.
	Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale Poisson Semoule BIO Gonflée Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Meule de Savoie BIO Quartiers d'Orange BIO Corse	Soupe de Butternut BIO Lezsaisons Filet de Poisson Merguez Grillée Riz BIO cuit façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO Emmental Râpé Français Gâteau tout Chocolat Lez	Salade Verte & Vinaigrette Lez Jambon Blanc Français PDT BIO à la Vapeur Fromage Blanc BIO du GAEC Tétaz façon Stracciatella		Carottes & Panais BIO Vinaigrette Carbonade de Boeuf Français Poisson Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive Poêlée de Légumes de Saison Fian Vanille Lez au Lait BIO