



MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2021				
lundi 6 déc.	mardi 7 déc.	jeudi 9 déc.	vendredi 10 déc.	
Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy Dos de Cabillaud, sauce à l'Italienne Blé BIO à la Tomate Tome AOP des Bauges Compote Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Pilon de Poulet Français Rôti Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Corné AOP BIO 6-9 mois Clémentines	Méli-Mélo de Saison Hachis Parmentier Landais Brie Quartiers d'Orange	Crème de Potimarron de Savoie Lezsaisons Oeufs Brouillés BIO au Fromage Riz BIO cuit façon Pilaf Bléttes BIO Etuvées Panacotta Coulis Passion Leztroy	
lundi 13 déc.	mardi 14 déc.	jeudi 16 déc.	vendredi 17 déc.	
Céleri et Pommes BIO en Rémoulade Cappelletti du Royans Epinards & Fromage Frais, au coulis de Tomate Fromage Râpé Français Yaourt aux Coings BIO du Crêt Joli	Salade de Lentilles Vertes BIO Gribiche Sauté de Veau BIO aux Epices Epinards à la Crème Tomate BIO de Yenne Pomme BIO de Cercier		Salade Verte & Douce Vinaigrette Steak Haché de Boeuf BIO Charolais sauce BBQ Croës Alpina Savoie façon Pilaf Chèvre Demi-Sec d' Habère Poche Banane BIO	
lundi 20 déc.	mardi 21 déc.	jeudi 23 déc.	vendredi 24 déc.	
Votre Equipe Leztroy	vous souhaitez	Belles Fêtes	de Fin d'Année !	

