

NOUS VOUS SOUHAITONS
DE TRÈS BELLES FÊTES DE NOËL
ET VOUS PRÉSENTONS

l'afaq
ISO 14001
Environnement
AFNOR CERTIFICATION

Restaurant Scolaire : ST JEAN D'ARVEY

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2022				
Semaine 1	lundi 3 janv.	mardi 4 janv.	Epiphanie 06/01	vendredi 7 janv.
	Befferaves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Raviolis BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO , sauce Tomate Leztroy Fromage Râpé Français Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	Soupe aux Légumes BIO Lezsaïsons Emincé de Poulet Français Yassa Riz BIO cuit façon Pilaf Corail AOP BIO Clémentines	Salade Verte & Douce Vinaigrette Rôti de Boeuf Français au Jus Polenta BIO Tradition Butternut de Savoie Rôti Galette des Rois	Oeuf Dur Mayonnaise Sauté de Porc de Région sauce à la Moutarde Purée Crécy, Carottes et Pommes de Terre BIO Tome AOP des Bauges Pomme BIO du Compté des Vergers de Tournon
Semaine 2	lundi 10 janv.	mardi 11 janv.	jeudi 13 janv.	vendredi 14 janv.
	Crème Dubarry Lezsaïsons Plein Filet de Collin d'Alaska Pané & Citron Epinards Hachés à la Crème Fromage Râpé pour le Potage Cake au Chocolat	Duo Carottes & Pancais BIO Râpés Quenelles Nature BIO de Royans Coulis Provençal Riz BIO cuit façon Pilaf Beaufort AOP de Haute-Maurienne Quartiers d' Orange BIO	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Croziflette Leztroy aux Crozets BIO Alpina Savoie et Fromage de l' ENILV Compotée Pomme & Coing BIO Lezsaïsons	Céleri BIO en Rémoulade Tajine de Veau BIO façon Marocaine Semoule BIO mode Berbère Légumes BIO à l'Orientale Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Banane Lezsaïsons
Semaine 3	lundi 17 janv.	mardi 18 janv.	jeudi 20 janv.	vendredi 21 janv.
	Salade de Levilles Vertes BIO Longe de Porc de Région sauce Vallée d'Auge Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier La Dent du Chat BIO Salade de Fruits Ananas & Mangue	Coleslaw aux Raisins Secs, Chou & Carotte BIO Dos d'Eglefin sauce Curry PDT de Savoie Sautées Pommes de Terre de Savoie Soutées Navets Boule d'Or BIO Poêlés Crème Dessert Chocolat au Lait BIO du Crêt Joli	Soupe à l'Oignon & Croûtons Boeuf BIO en Bobanaise Tortis BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Fromage Râpé Pâtes ou Potage Clémentines	Salade Verte & Douce Vinaigrette Pois Chiches BIO et Butternut de Savoie en sauce Tomate Pilaf de Riz Basmati Crumble aux Pommes BIO de Tournon
Semaine 4	lundi 24 janv.	mardi 25 janv.	jeudi 27 janv.	vendredi 28 janv.
	Soupe de Butternuts & Pommes de Terre BIO Lezsaïsons Diol Rochois Polenta BIO Tradition Raclette BIO de Savoie Quartiers d'Orange	Fraîcheur de Céleri & Carotte des Pays de Savoie Emincé de Poulet Français Rôti aux Herbes Crêpes BIO Alpina Savoie façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Bourguignon de Boeuf BIO Savoyard Pommes de Terre de Savoie au Four Tomme Rochaise Clafoutis Ananas & Coco, Lait BIO de Minzier	Salade de Riz BIO Colorée Oeufs BIO Brouillés aux Champignons Poêlée d' Haricots Verts BIO Abondance AOP des Pays de Savoie Banane BIO
Semaine 5	lundi 31 janv.	Chandeleur 01/02	jeudi 3 févr.	vendredi 4 févr.
	Salade de Carottes BIO Râpées Raviolis BIO de Royans Emmental & Basilic sauce Tomate Leztroy Fromage Râpé Français Clémentines	Befferaves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Emincé de Dinde à la Crème Semoule BIO Gouffée Purée de Brocolis BIO Crêpe fourrée Chocolat & Noisette	Salade Verte & Douce Vinaigrette Tariflette Savoyarde Leztroy aux Pomme de Terre BIO et Fromage de l' ENILV Compôte de Pommes BIO de Tournon	Polage Saint Germain BIO Lezsaïsons Poisson Frais Juste au Beurre Epinards au Lait BIO de Minzier Fromage Râpé pour le Potage Mousse au Chocolat Leztroy

Ces menus sont validés par Marion MOLLARD notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD notre Diététicienne. Ils peuvent étre modifiés en fonction des opportunités de la Saison

Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD notre Diététicienne. Ils peuvent étre modifiés en fonction des opportunités de la Saison

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2022

Substitut fromage MG+MAT
Substitut SANS VIANDE