



Restaurant Scolaire : STE HELENE SUR ISERE

MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2024

	49		50		51		52		1
Semaine	<p>lundi 2 déc.</p> <p>Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron</p> <p>Penne Rigate BIO au Blé Complet Alpina Savoie</p> <p>Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier</p>	<p>mardi 3 déc.</p> <p>Crème Dubarry Lezsaisons</p> <p>Sauté de Filet de Poulet Français Nouvelle Agriculture Sauce Vallée d'Auge</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Clémentine</p>	<p>jeudi 5 déc.</p> <p>Salade de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Dahl de Lentilles Corail BIO</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Yaourt Fermier du GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</p>	<p>Menu Raclette ! 06/12</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Jambon Blanc & Cornichon</p> <p>Pommes de Terre BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des Bornes à Arbusigny</p> <p>Compote Pomme & Myrtille Française Lezsaisons</p>					
Semaine	<p>lundi 9 déc.</p> <p>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons & Croûtons</p> <p>Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon AOP</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>mardi 10 déc.</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Blettes BIO à la Béchamel</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy</p>	<p>jeudi 12 déc.</p> <p>PDT BIO en Parmentière Hivernale</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Tartare Leztroy</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 13 déc.</p> <p>Chou Chine BIO de Région Sauce Cocktail Leztroy</p> <p>Sauté de Veau HVE Français aux Olives</p> <p>Ecrasé de Pomme de Terre & Potimarron BIO de Savoie</p> <p>Tome des Bauges AOP</p> <p>Clémentine</p>					
Semaine	<p>lundi 16 déc.</p> <p>Chipolata Grillée de La Salaison du Mont-Charvin, Doussard</p> <p>Purée Carottes & Lentilles Corail BIO</p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Poire BIO de Cercier, Lacroix</p>	<p>mardi 17 déc.</p> <p>Potage Saint Germain BIO Lezsaisons</p> <p>Cappelletti Epinards & Fromage Frais de Royans, sauce Tomate Leztroy</p> <p>Yaourt aux Coings BIO du Crêt Joli</p>	<p>jeudi 19 déc.</p> <p> <i>Repas de Noël!</i></p>	<p>vendredi 20 déc.</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Bolognaise de Boeuf BIO Français</p> <p>Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie cuit façon Pilaf</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons</p>					
Semaine	<p>Vacances Scolaires 23/12</p> <p>Votre Equipe</p>	<p>mardi 24 déc.</p> <p>Leztroy</p>	<p>jeudi 26 déc.</p>	<p>vendredi 27 déc.</p> <p></p>					
Semaine	<p>lundi 30 déc.</p> <p></p>	<p>mardi 31 déc.</p>	<p>jeudi 2 janv.</p> <p>vous souhaite de</p>	<p>vendredi 3 janv.</p> <p>Belles Fêtes de Fin d'Année !</p>					