

NOUS VOUS SOUHAITONS DE
TRÈS BELLES FÊTES DE NOËL
ET VOUS PRÉSENTONS
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2023

Restaurant Scolaire : JACOB BELLECOMBETTE

MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2022

	49	50	51	52	
Semaine	<p>lundi 5 déc.</p> <p>Crème de Potimarrons BIO de Savoie Lezsaisons & Croûtons</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices</p> <p>Blé BIO à la Tomate</p> <p>Tome AOP des Bauges</p> <p>Clémentines</p>	<p>mardi 6 déc.</p> <p>Salade de Penne Rigate BIO Alpina Savoie</p> <p>Dos de Cabillaud sauce Dugléré</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Comté AOP BIO</p> <p>Sablé Citron</p>	<p>mercredi 7 déc.</p> <p>Chou Chine BIO Sauce Cocktail</p> <p>Rôti de Porc de Challonges sauce Curry</p> <p>Crozets BIO Alpina Crémeux</p> <p>Haricots Verts BIO Poêlés</p> <p>Fromage Blanc BIO de la Ferme du Crêt Joli à la Confiture de Fraises Lezsaisons</p>	<p>jeudi 8 déc.</p> <p>Méli-Mélo de Saison & Vinaigrette Balsamique Leztroy</p> <p>Boeuf Français façon Bourguignon</p> <p>Purée PDT & Potimarron BIO</p> <p>Raclette IGP de Savoie</p> <p>Compotée de Pommes HVE de Haute-Savoie Lezsaisons</p>	<p>vendredi 9 déc.</p> <p>Duo Carottes & Panais BIO Râpés</p> <p>Oeufs Brouillés BIO au Fromage</p> <p>Riz BIO Safrané</p> <p>Flan Vanille au Lait BIO de Minzier</p>
Semaine	<p>lundi 12 déc.</p> <p>Céleri Rave et Pommes BIO, sauce Leztroy</p> <p>Cappelletti du Royans Epinards & Fromage Frais, au coulis de Tomate</p> <p>Yaourt aux Coing BIO du Crêt Joli</p>	<p>mardi 13 déc.</p> <p>Salade de Lentilles Vertes BIO</p> <p>Gribiche</p> <p>Diot de Challonges</p> <p>Epinards au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Meule de Savoie</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>	<p>mercredi 14 déc.</p> <p>Terrine de Potimarron BIO, sauce Tartare</p> <p>Garniture façon Bouchée à la Reine aux Poissons</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Desserts de Noël</p>	<p>jeudi 15 déc.</p> <p> <i>Repas de Noël!</i></p>	<p>vendredi 16 déc.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Bolognaise de Boeuf BIO Français</p> <p>Croëts BIO Alpina Savoie façon Pilaf</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>
Semaine	<p>Vacances Scolaires 19/12</p> <p>Macédoine de Légumes, Navelet & Carottes BIO</p> <p>Sauté de Veau BIO aux Epices</p> <p>Polenta BIO aux Trompettes</p> <p>Beaufort AOP des Pays de Savoie</p> <p>Clémentines</p>	<p>mardi 20 déc.</p> <p>Salade de Coquillettes BIO Alpina Savoie Tex Mex</p> <p>Quiche au Fromage, Oeufs BIO</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Pomme BIO de Haute-Savoie</p> <p>Caramélisées Lezsaisons</p>	<p>mercredi 21 déc.</p> <p>Segments de Pomelos Sucrés</p> <p>Escalope de Dinde Française à la Crème</p> <p>Pommes de Terre BIO au Four</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Flan Chocolat, Lait BIO de Minzier</p>	<p>jeudi 22 déc.</p> <p>PDT BIO en Parmentière</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Haricots Verts BIO Poêlés</p> <p>Yaourt BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</p>	<p>vendredi 23 déc.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Emincé de Poulet Français sauce Vallée d'Auge</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Morbier AOP Seigumartin</p> <p>Compotée Pomme & Coing Lezsaisons</p>
Semaine	<p>lundi 26 déc.</p> <p>Pâté en Croûte & Cornichons</p> <p>Loup de Mer sauce Bisque de Homard</p> <p>Céréales Gourmandes BIO</p> <p>Blettes BIO Etuvées</p> <p>Tomette BIO de Yenne</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>	<p>mardi 27 déc.</p> <p>Salade de Carottes BIO à la Vigneronne</p> <p>Aiguillette de Poulet Français à la Crème</p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p>Navets BIO au Beurre</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Cake au Chocolat</p>	<p>mercredi 28 déc.</p> <p>Toastinade à la Sardine & Mesclun</p> <p>Rôti de Veau Français Grand Veneur</p> <p>Purée de Pommes de Terre BIO</p> <p>Choux de Bruxelles Sautés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Quartiers de Kaki au Sirop</p>	<p>jeudi 29 déc.</p> <p>Râpé de Potimarron BIO, Noisette & Citron</p> <p>Quenelle Nature BIO du Royans à la Tomate</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Chou Frisé BIO Poêlée</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Yaourt Nature Sucré de Saint Laurent</p>	<p>vendredi 30 déc.</p> <p>Salade d'Haricots Verts BIO</p> <p>Longe de Porc Français façon Bacon</p> <p>Mijotée de Lentilles Vertes BIO</p> <p>Carottes BIO à la Crème</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Tarte Courge & Amande Leztroy</p>

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.