



MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2025

Semaine	lundi 1 déc.	mardi 2 déc.	Menu Raclette 04/12	vendredi 5 déc.
	<b>49</b> Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> à la Provençale Pommes de Terre Grenailles Rôties Emmental Râpé <b>Français</b> Clémentine Corse BIO IGP	Dos de Lieu sauce Paprika <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> <b>Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli</b> Bûchette de Chèvre <b>Pomme BIO de Lacroix, Cercier</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Jambon Blanc <b>Français</b> & Cornichon <b>Pommes de Terre BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des Bornes à Arbusigny</b> <b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex Mex <b>Falafels BIO de Sassenage</b> & sa Sauce Fromage Blanc Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b>
<b>50</b> Semaine	<b>lundi 8 déc.</b>	<b>mardi 9 déc.</b>	<b>jeudi 11 déc.</b>	<b>vendredi 12 déc.</b>
	Soupe de Carottes de <b>Reignier Lezsaisons</b> & Croûtons Croziflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie &amp; Reblochon AOP</b> Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	<b>Quenelle Nature BIO de St-Jean</b> Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Blettes BIO</b> à la Béchamel <b>Meule de Savoie BIO</b> Clémentine Corse BIO IGP	Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & <b>Citron Corse BIO</b> <b>Carottes BIO</b> à la Crème Yaourt <b>Fermier du GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent</b> à la <b>Crème de Marron BIO AOP</b> d'Ardèche	Sauté de Veau <b>Français</b> Marengo <b>Boulghour BIO Gonflé</b> <b>Potimarron BIO de Savoie</b> Rôti Camembert des <b>Pâturages Comtois</b> Muffin au Chocolat <b>Leztroy</b>
<b>51</b> Semaine	<b>lundi 15 déc.</b>	<b>mardi 16 déc.</b>	<b>jeudi 18 déc.</b>	<b>vendredi 19 déc.</b>
	Chipolata Grillée de <b>La Saison des Alpes</b> Petits Pois <b>Français</b> Etuvés Purée <b>Carottes &amp; Lentilles Corail BIO</b> <b>Abondance AOP</b> des <b>Fruitières de Haute-Savoie</b> Purée de Pomme <b>Lezsaisons</b>	<b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette Raviolis Emmental & Basilic <b>BIO de Royans</b> , sauce Tomate <b>Leztroy</b> Yaourt aux Coing <b>BIO du Crêt Joli</b>		<b>Potage Saint Germain BIO Lezsaisons</b> Gratin de <b>Perlines Alpina Savoie &amp; Boeuf BIO Français</b> Tomaté Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Pomme BIO de Lacroix, Cercier</b>
<b>52</b> Semaine	<b>Vacances Scolaires 22/12</b>	<b>mardi 23 déc.</b>	<b>jeudi 25 déc.</b>	<b>vendredi 26 déc.</b>
	Votre Equipe	Leztroy		
<b>1</b> Semaine	<b>lundi 29 déc.</b>	<b>mardi 30 déc.</b>	<b>jeudi 1 janv.</b>	<b>vendredi 2 janv.</b>
			vous souhaite de	Belles Fêtes de Fin d'Année !