

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026	Semaine 2	Rentrée Scolaire 05/01	mardi 6 janv.	Epiphanie 08/01	vendredi 9 janv.
		<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Raviolis aux Légumes BIO de Royans, à la crème</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p>	<p>Crème Dubarry Lezsaisons & Croûtons</p> <p>Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP</p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p>Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP</p> <p>Steak Haché BIO Français & sauce Barbecue Leztroy</p> <p>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Galette des Rois à la Frangipane</p>	<p>Knack de La Salaison du Mt-Charvin</p> <p>Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO</p> <p>Haricots Beurre Persillés</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Banane des Antilles</p>
	Semaine 3	lundi 12 janv.	mardi 13 janv.	jeudi 15 janv.	vendredi 16 janv.
		<p>Céleri BIO en Rémoulade</p> <p>Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP</p> <p>Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>P'tit Colin Sauce Aurore</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie</p> <p>Butternuts BIO Rôtis aux Epices</p> <p>Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Framboise BIO Lezsaisons</p>	<p>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</p> <p>Lasagnes de Boeuf Français</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Clémentine BIO</p>	<p>Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Tomme Fermière</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>
	Semaine 4	lundi 19 janv.	mardi 20 janv.	jeudi 22 janv.	Menus des Super-Héros 23/01
		<p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse</p> <p>Petits Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Raclette IGP de Savoie</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO</p> <p>Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</p> <p>Purée Patate Douce & PDT BIO</p> <p>Brie des Pâturages Comtois</p> <p>Salade d'Ananas, Sirop de Vanille</p>	<p>Sauté de Veau Français aux Olives</p> <p>Boulghour BIO à l'Huile d'Olive</p> <p>Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO</p> <p>Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier</p>	<p>Potage St Germain BIO Lezsaisons & Croûtons</p> <p>Mac & Cheese Leztroy aux Macaronis BIO Alpina Savoie & Gruyère IGP</p> <p>Cookie Chocolat & Cacahuète Leztroy</p>
	Semaine 5	lundi 26 janv.	mardi 27 janv.	jeudi 29 janv.	vendredi 30 janv.
		<p>Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Quartiers d'Orange BIO Corse</p>	<p>Soupe de Butternut BIO Lezsaisons</p> <p>Gratin Crèmeux de Colin aux Poireaux BIO</p> <p>Blé BIO au Beurre</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Gâteau tout Chocolat Leztroy</p>	<p>Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises</p> <p>Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons</p>	<p>Carottes & Panais BIO Vinaigrette</p> <p>Carbonade de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive</p> <p>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>