

NOUS VOUS SOUHAITONS  
D'EXCELLENTE FÊTES DE NOËL  
ET VOUS PRÉSENTONS  
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2025

Restaurant Scolaire : ARENTHON



MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2024

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



Ces menus sont validés par Maïson 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.



NOUS VOUS SOUHAITONS  
D'EXCELLENTE FÊTES DE NOËL  
ET VOUS PRÉSENTONS  
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2025

Goûters : ARENTHON



		lundi 2 déc.	mardi 3 déc.	jeudi 5 déc.	vendredi 6 déc.
MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2024	49 Semaine	Muffin au Citron <b>Leztroy</b>	Cake Vanille <b>Leztroy</b>	Brioche à Tête	<b>Pain aux Céréales BIO</b> Belledonne Confiture <b>Lezsaisons</b>
	50 Semaine	Cake au Chocolat <b>Leztroy</b>	Goûter Salé	Biscuit Moelleux aux Noix <b>Leztroy</b> <b>Pomme BIO</b>	Brioche Tressée
	51 Semaine	Pain de Gênes à la Confiture <b>Lezsaisons</b>	Carrot Cake <b>Leztroy</b>	Brioche de Noël	Gâteau Basboussa à l'Amande <b>Leztroy</b>
	52 Semaine	Votre Equipe	Leztroy		
	1 Semaine			vous souhaite de	Belles Fêtes de Fin d'Année !