

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

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	Semaine 49	Muffin au Citron Leztroy	Cake Vanille Leztroy	Brioche à Tête	Pain aux Céréales BIO Belledonne Confiture Lezsaisons
	Semaine 50	Cake au Chocolat Leztroy	Goûter Salé	Biscuit Moelleux aux Noix Leztroy Pomme BIO	Brioche Tressée
	Semaine 51	Pain de Gênes à la Confiture Lezsaisons	Carrot Cake Leztroy	Brioche de Noël	Gâteau Basboussa à l'Amande Leztroy
	Semaine 52	Votre Equipe	Leztroy		
	Semaine 1			vous souhaite de	Belles Fêtes de Fin d'Année !