



## Restaurant Scolaire : DINGY EN VUACHE ECOLE

### MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2023

	49	50	51	52
Semaine	<p><b>lundi 4 déc.</b></p> <p>Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Dos de Lieu Noir Sauce Citron &amp; Huile d'Olive</p> <p><b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés</p> <p><b>Yaourt aux Coing BIO</b> du Crêt Joli</p>	<p><b>mardi 5 déc.</b></p> <p>Crème Dubarry <b>Lezsaisons</b></p> <p>Emincé de Poulet <b>Français</b> sauce Vallée d'Auge</p> <p><b>Polenta BIO</b> au <b>Potimarron BIO</b></p> <p>Fromage Râpé <b>Français</b></p> <p>Clémentine</p>	<p><b>jeudi 7 déc.</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Rôti de Porc <b>Français</b> sauce Curry</p> <p><b>Pommes de Terre BIO</b> au Four</p> <p><b>Raclette IGP</b> de la <b>Fruitière des Bornes, Arbusigny</b></p> <p><b>Purée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>vendredi 8 déc.</b></p> <p>Salade de Farfalles, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Quiche au Fromage, <b>Oeufs BIO &amp; Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p> <p>Épinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 11 déc.</b></p> <p>Soupe de Carottes de <b>Reignier Lezsaisons</b></p> <p>Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel &amp; Épices</p> <p><b>Blé BIO</b> à la Tomate</p> <p><b>Tome AOP BIO</b> des <b>Bauges</b></p> <p><b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></p>	<p><b>mardi 12 déc.</b></p> <p>Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex-Mex</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p><b>Comté AOP BIO</b></p> <p>Cookie aux Pépites de Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p><b>jeudi 14 déc.</b></p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Balsamique <b>Leztroy &amp; Dés de Fromage de Région</b></p> <p>Boeuf <b>Français</b> façon Bourguignon</p> <p><b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Crémeux</p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>vendredi 15 déc.</b></p> <p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p><b>Oeufs Brouillés BIO Français</b> aux Fines Herbes</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Blettes BIO</b> Béchamel</p> <p>Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 18 déc.</b></p> <p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Cappelletti Epinards &amp; Fromage Frais de <b>Royans</b>, saute Tomate <b>Leztroy</b></p> <p><b>Yaourt BIO</b> de <b>Savoie</b> à la <b>Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</b></p>	<p><b>mardi 19 déc.</b></p> <p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> façon Gribiche</p> <p>Diot au Vin Blanc de <b>La Ferme de Challonges</b></p> <p><b>Carottes BIO</b> à la Crème</p> <p>Meule de <b>Savoie</b></p> <p><b>Pomme BIO Lacroix</b>, à <b>Cercier</b></p>	<p><b>jeudi 21 déc.</b></p> <p> <i>Repas de Noël!</i></p>	<p><b>vendredi 22 déc.</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p>Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b></p> <p><b>Croés BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf</p> <p>Fromage Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Purée Pomme &amp; Banane BIO Lezsaisons</b></p>
Semaine	<p><b>Vacances Scolaires 25/12</b></p> <p>Votre Equipe</p>	<p><b>mardi 26 déc.</b></p> <p>Leztroy</p>	<p><b>jeudi 28 déc.</b></p> <p>vous souhaite de</p>	<p><b>vendredi 29 déc.</b></p> <p>Belles Fêtes !</p>