

NOUS VOUS SOUHAITONS
D'EXCELLENTE FÊTES DE NOËL
ET VOUS PRÉSENTONS
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2019



Restaurant Scolaire La Fontaine



MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2018

	lundi 3 déc.	mardi 4 déc.	mercredi 5 déc.	jeudi 6 déc.	vendredi 7 déc.
49 Semaine	<p>Haricots Verts BIO Vinaigrette Tranche de Jambon Blanc Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Reblochon Fermier AOP Rochois Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Manchon de Poulet BIO Français Céréales Gourmandes BIO Gratin de Courge Spaghetti BIO Yaourt Fermier de Reignier, la Ferme des 4 Saisons</p>	<p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO Hachis Parmentier de Canard aux PDT BIO Tomette BIO de Yenne Banane BIO</p>	<p>Potage façon Saint-Germain, Pois Cassés et Légumes BIO Filet de Merlu Dugléré Riz BIO cuit façon Pilaf Panacotta Passion</p>	<p>Mesclun de Saison Rôti de Boeuf Français et Jus Coquillettes BIO Alpina Savoie La Dent du Chat BIO Ananas & Orange, Pointe de Cannelle</p>
50 Semaine	<p>Salade de Lentilles BIO Gribiche Quiche Lorraine Epinards au Lait BIO de Minzier Tomme Fermière Rochoise Clémentines</p>	<p>Céleri & Carotte BIO sauce Tartare Cabillaud sauce Citron Confit Purée de Chou-Fleur & PDT BIO Chèvre Demi-Sec d'Habère Poche Compote de Pommes BIO de Cercier</p>	<p>Chou Chine BIO Cocktail Émincé de Porc de Région à l'Italienne Riz BIO Safrané cuit Pilaf Camembert Kiwi Jaune</p>	<p>Méli-Mélo de Saison Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices Torsades BIO Alpina Savoie Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Cake au Citron</p>	<p>Crème de Potimarron & PDT BIO Sauté de Veau BIO au Curry Semoule BIO Gonflée Fromage Râpé pour le Potage Banane BIO</p>
51 Semaine	<p>Dés de Betteraves Rouges BIO Quenelles Natures BIO du Royans en Béchamel Riz BIO Fantaisie Abondance AOP de Pers-Jussy Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Soupe de Légumes BIO & Céréales Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Haricots Verts BIO Persillés Yaourt aux Fruits BIO de Minzier</p>	<p>Râpé de Carottes Fraîches BIO Gratin de Pâtes Leztroy aux Macaronis BIO de Chambéry et Jambon Blanc Bûche de Noël Leztroy</p>	<p> <i>Repas de Noël !</i></p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Blé BIO à la Tomate Petit Suisse Sucré Banane BIO</p>
52 Semaine	<p>Votre Equipe</p>	<p>Leztroy</p>	<p>vous souhaite de</p>	<p>Belles Fêtes</p>	<p>de fin d'année !!</p>

Ces menus sont validés par Marion 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.