

NOUS VOUS SOUHAITONS
DE TRÈS BELLES FÊTES DE NOËL
ET VOUS PRÉSENTONS
NOS VŒUX POUR 2022

afaq
ISO 14001
Environnement
AFNOR CERTIFICATION

LPP LA FONTAINE : LPP MIDI

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2022

	1	2	3	4	5
Semaine	<p>lundi 3 janv.</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Raviolis BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO, sauce Tomate Leztroy Fromage Râpé Français Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p>	<p>mardi 4 janv.</p> <p>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Émincé de Poulet Français Yassa Riz BIO cuit façon Pilaf Comté AOP BIO Clémentines</p>	<p>mercredi 5 janv.</p> <p>Pommes de Terre BIO en Parmentière Dos de Cabillaud Court-Mouillement Haricots Verts BIO Persillés Brie Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>Epiphanie 06/01</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Rôti de Boeuf Français au Jus Polenta BIO Tradition Butternut de Savoie Rôti Galette des Rois</p>	<p>vendredi 7 janv.</p> <p>Oeuf Dur Mayonnaise Sauté de Porc de Région sauce à la Moutarde Purée Crécy, Carottes et Pommes de Terre BIO Tome AOP des Bauges Pomme BIO du Compte des Vergers de Tournon</p>
Semaine	<p>lundi 10 janv.</p> <p>Crème Dubarry Lezsaisons Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Épinards Hachés à la Crème Fromage Râpé pour le Potage Cake au Chocolat</p>	<p>mardi 11 janv.</p> <p>Duo Carottes & Panais BIO Râpés Quenelles Nature BIO de Royans Coulis Provençal Riz BIO cuit façon Pilaf Beaufort AOP de Haute-Maurienne Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>mercredi 12 janv.</p> <p>Chou Chine BIO sauce Cocktail Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Pommes de Terre Grenailles BIO Rôties Bûche de Chèvre Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>jeudi 13 janv.</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Croziflette Leztroy aux Crozets BIO Alpina Savoie et Fromage de l'ENILV Compotée Pomme & Coing BIO Lezsaisons</p>	<p>vendredi 14 janv.</p> <p>Céleri BIO en Rémoulade Tajine de Veau BIO façon Marocaine Semoule BIO mode Berbère Légumes BIO à l'Orientale Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Banane Lezsaisons</p>
Semaine	<p>lundi 17 janv.</p> <p>Salade de Lentilles Vertes BIO Longe de Porc de Région sauce Vallée d'Auge Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier La Dent du Chat BIO Salade de Fruits Ananas & Mangue</p>	<p>mardi 18 janv.</p> <p>Coleslaw aux Raisins Secs, Chou & Carotte BIO Dos d'Eglefin sauce Curry PDT de Savoie Sautées Pommes de Terre de Savoie Sautées Navets Boule d'Or BIO Poêlés Crème Dessert Chocolat au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>mercredi 19 janv.</p> <p>Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette Sauté de Canard Français aux Champignons Mélange de Boughour, Quinoa et Graines de Courge BIO Etuvée de Blettes BIO Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier</p>	<p>jeudi 20 janv.</p> <p>Soupe à l'Oignon & Croûtons Boeuf BIO en Bolognaise Tortis BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Fromage Râpé Pâtes ou Potage Clémentines</p>	<p>vendredi 21 janv.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Pois Chiches BIO et Butternut de Savoie en sauce Tomate Pilaf de Riz Basmati Crumble aux Pommes BIO de Tournon</p>
Semaine	<p>lundi 24 janv.</p> <p>Soupe de Butternuts & Pommes de Terre BIO Lezsaisons Diot Rochois Polenta BIO Tradition Raclette BIO de Savoie Quartiers d'Orange</p>	<p>mardi 25 janv.</p> <p>Fraîcheur de Céleri & Carotte des Pays de Savoie Émincé de Poulet Français Rôti aux Herbes Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</p>	<p>mercredi 26 janv.</p> <p>Pâté en Croûte & Cornichon Filet de Merlu à l'Italienne Farfalles au Beurre Salsifis en Persillade Pomme BIO des Pays de Savoie Caramélisées</p>	<p>jeudi 27 janv.</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Bourguignon de Boeuf BIO Savoyard Pommes de Terre de Savoie au Four Tomme Rochoise Clafoutis Ananas & Coco, Lait BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 28 janv.</p> <p>Salade de Riz BIO Colorée Oeufs BIO Brouillés aux Champignons Poêlée d'Haricots Verts BIO Abondance AOP des Pays de Savoie Banane BIO</p>
Semaine	<p>lundi 31 janv.</p> <p>Salade de Carottes BIO Râpées Raviolis BIO de Royans Emmental & Basilic sauce Tomate Leztroy Fromage Râpé Français Clémentines</p>	<p>Chandeleur 01/02</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Émincé de Dinde à la Crème Semoule BIO Gonflée Purée de Brocolis BIO Crêpe fourrée Chocolat & Noisette</p>	<p>mercredi 2 févr.</p> <p>Râpé de Céleri BIO en Rémoulade Dahl de Lentilles Corail BIO Riz BIO au Quinoa Rouge Carottes de Savoie Vichy Petit Suisse Sucré Quartiers d'Orange</p>	<p>jeudi 3 févr.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Tartiflette Savoyarde Leztroy aux Pomme de Terre BIO et Fromage de l'ENILV Compote de Pommes BIO de Tournon</p>	<p>vendredi 4 févr.</p> <p>Potage Saint Germain BIO Lezsaisons Poisson Frais Juste au Beurre Épinards au Lait BIO de Minzier Fromage Râpé pour le Potage Mousse au Chocolat Leztroy</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.