



Semaine	lundi 1 déc.	mardi 2 déc.	mercredi 3 déc.	Menu Raclette 04/12	vendredi 5 déc.
	49 Soupe à l'Oignon Lez Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale Pommes de Terre Grenailles Rôties Emmental Râpé Français Clémentine Corse BIO IGP	Dos de Lieu sauce Paprika Penne Rigate BIO Alpina Savoie Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moïses Pomme BIO de Lacroix, Cercier	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus Blé BIO au Beurre Crème Dessert Vanille Lez , au Lait BIO de Minzier	Salade Verte & Vinaigrette Lez Jambon Blanc Français & Cornichon Pommes de Terre BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des Bornes à Arbusigny Purée Pomme & Cerise Lezsaisons	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Bouchée Pané Coco, Curry/Pois & Sauce Fromage Blanc Poêlée de Haricots Verts BIO Français Gâteau d'Anniversaire Lez
Semaine	lundi 8 déc.	mardi 9 déc.	mercredi 10 déc.	jeudi 11 déc.	vendredi 12 déc.
	50 Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons & Croûtons Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO à la Béchamel Meule de Savoie BIO Clémentine Corse BIO IGP	Salade Verte & Vinaigrette Lez Escalope de Dinde Française Sauce au Miel Patates Douces BIO Rôties Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	Parmentière de Pommes de Terre BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Corse BIO Carottes BIO à la Crème Yaourt Fermier du GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	Sauté de Veau Français Marengo Boulghour BIO Gonflé Potimarron BIO de Savoie Rôti Camembert des Pâtures Comtois Muffin au Chocolat Lez
Semaine	lundi 15 déc.	mardi 16 déc.	mercredi 17 déc.	jeudi 18 déc.	vendredi 19 déc.
	51 Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes Petits Pois Français Etuvés Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Abondance AOP des Fruitières de Haute-Savoie Purée de Pomme Lezsaisons	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans , sauce Tomate Lez Yaourt aux Coing BIO du Crêt Joli	Tarte au Saumon fumé, Mâche & Vinaigrette Lez Filet de Poulet Français sauce Crème Gratin Dauphinois Lezsaisons aux PDT de Savoie Bûche Framboise & Chocolat Lez Clémentine Corse BIO IGP & Papillotes Réallon		Potage Saint Germain BIO Lezsaisons Bolognaise de Boeuf BIO Français Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie Emmental Râpé Français Pomme BIO de Lacroix, Cercier
Semaine	Vacances Scolaires 22/12	mardi 23 déc.	mercredi 24 déc.	Férié 25/12	vendredi 26 déc.
	52 P'tit Colin Sauce Curry Semoule BIO Alpina Savoie Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, au Lait BIO de Minzier Tomme Fermière Rochoise Purée Pomme & Cerise Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Lez Gratin de Macaronis BIO Alpina Savoie au Gruyère IGP Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons Chili Sin Corne, au Pois BIO Français Riz Camarguais BIO IGP Fondue de Poireaux BIO Flan Vanille Lez au Lait BIO de Minzier	Férié	Céleri Rave BIO en Rémoulade Escalope de Porc Français Sauce Moutarde Polenta BIO Tradition Butternuts BIO Rôti aux Epices Cookie aux Pépites de Chocolat Lez
Semaine	lundi 29 déc.	mardi 30 déc.	mercredi 31 déc.	Férié 01/01	vendredi 2 janv.
	1 Coleslaw, Chou & Carotte BIO Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Purée Pomme & Poire Lezsaisons	Aiguillette de Poulet Français à la Crème Torsades BIO Alpina Savoie Polimarrons BIO Rôtis Meule de Savoie BIO Crinkles au Chocolat Lez	Salade Verte & Vinaigrette Lez Hachis Parmentier Landais aux PDT BIO Kaki au Sirop	Férié	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés Yaourt Nature Sucré de La Ferme des 4 Saisons à Reignier