

## Restaurant Scolaire : TANINGES

### MENUS DU MOIS DE JANVIER 2023

	Semaine	Restaurants				
		Vacances Scolaires 02/01	Rentrée Scolaire 03/01	mercredi 4 janv.	jeudi 5 janv.	Epiphanie 06/01
1	Semaine		<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Ravioles BIO</b> de <b>Royans</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b> , sauce Tomato <b>Leztroy</b> Yaourt Nature Sucré du <b>Pays Rochois</b> , <b>GEAC Pré Jourdan</b>	<b>PDT BIO</b> en Parmentière Dos d'Eglefin sauce Curry Epinards au <b>Lait BIO</b> Brie Compotée Pomme & Coing <b>Lezsaisons</b>	Soupe de Carottes de <b>Reignier Lezsaisons</b> & Croûtons Emincé de Dinde <b>Française</b> sauce Crème <b>Riz BIO</b> Fantaisie <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> Quartiers d' <b>Orange BIO</b>	Salade Verte & Vinaigrette au Miel <b>Leztroy</b> Rôti de Boeuf <b>Français</b> au Jus <b>Polenta BIO</b> Tradition Butternut de <b>Savoie</b> Rôti Galette des Rois
		<b>lundi 9 janv.</b>	<b>mardi 10 janv.</b>	<b>mercredi 11 janv.</b>	<b>Menu Savoyard 12/01</b>	<b>vendredi 13 janv.</b>
		Crème Dubarry <b>Lezsaisons</b> Dos de Cabillaud en Court-Mouillement <b>Coquillettes BIO</b> <b>Alpina Savoie</b> Juste au Beurre Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Pomme HVE</b> de <b>Haute-Savoie</b>	<b>Carottes &amp; Pancis BIO</b> râpés <b>Quenelle Nature BIO</b> du <b>Royans</b> à la Tomate Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> <b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b> Cake au Chocolat	<b>Chou Chine BIO</b> Sauce Cocktail Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Bûche de Chèvre Kiwi de la <b>Vallée du Rhône</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette Tartiflette Savoyarde aux <b>Pommes de Terre BIO</b> et Reblochon <b>Compote Pomme &amp; Poire BIO</b> <b>Lezsaisons</b> Biscuit Moelleux aux Noix	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Tajine de <b>Veau BIO</b> Marocaine <b>Semoule BIO</b> Gonflée <b>Légumes BIO</b> à l'Orientale <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> , à la Confiture de Cerises <b>Lezsaisons</b>
		<b>lundi 16 janv.</b>	<b>mardi 17 janv.</b>	<b>mercredi 18 janv.</b>	<b>jeudi 19 janv.</b>	<b>vendredi 20 janv.</b>
		<b>Lentilles Vertes BIO</b> à la Vigneronne Emincé de Porc de <b>Région</b> sauce Vallée d'Auge Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> <b>La Dent du Chat BIO</b> Clémentines	Coleslaw aux Raisins Secs, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron PDT de <b>Savoie</b> à la Vapeur Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Yaourt aux Fruits Rouges BIO</b> de <b>Minzier</b>	Macédoine de Légumes, <b>Navet &amp; Carottes BIO</b> <b>Steak Haché de Boeuf BIO Français</b> & Jus <b>Mélange de Boulghour, Quinoa et Graines de Courge BIO</b> Etuvée de <b>Blettes BIO</b> Panacotta à la <b>Framboises BIO</b>	<b>Soupe de Butternuts &amp; Pommes de Terre BIO</b> <b>Lezsaisons</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes <b>Crozets BIO</b> <b>Alpina</b> Crémeux Camembert Quartiers d'Orange	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Pois Chiches BIO</b> et Butternut de <b>Savoie</b> en sauce Tomato <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Comté AOP BIO</b> Crumble aux <b>Pommes BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b>
2	Semaine	<b>lundi 23 janv.</b>	<b>Nouvel An Chinois 24/01</b>	<b>mercredi 25 janv.</b>	<b>jeudi 26 janv.</b>	<b>vendredi 27 janv.</b>
		Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> & Croûtons Diot <b>Rochois</b> au Vin Blanc <b>Polenta BIO</b> Tradition Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>Carottes BIO</b> , Coeur de Palmier, Maïs & sauce Sésame Samoussas de Légumes <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Litchi & Ananas, Sirop de Badiane	Pâté en Croûte & Cornichons Loup de Mer sauce Aurore Pommes de Terre de <b>Savoie</b> au Four Salsifis en Persillade <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la <b>Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</b>	Salade de <b>Pépinettes BIO</b> <b>Alpina Savoie</b> <b>Oeufs Brouillés BIO</b> aux Fines Herbes Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> <b>Abondance AOP</b> des <b>Pays de Savoie</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	Salade Verte, Vinaigrette Balsamique Bourguignon de <b>Boeuf BIO des Savoie</b> <b>Croës BIO</b> <b>Alpina Savoie</b> façon Pilaf Tomme <b>Rochoise</b> Fermière Clafoutis aux Fruits Rouges aux <b>Oeufs BIO</b>
		<b>lundi 30 janv.</b>	<b>mardi 31 janv.</b>	<b>mercredi 1 févr.</b>	<b>Chandeleur 02/02</b>	<b>vendredi 3 févr.</b>
		Salade de <b>Carottes BIO</b> Râpées <b>Ravioles BIO</b> du <b>Royans</b> , <b>Farce Tomato Confités</b> , Sauce à la Crème Clémentines	<b>Betteraves BIO</b> & Maïs en Vinaigrette Escalope de Porc de <b>Région</b> à l'Italienne <b>Semoule BIO</b> Gonflée Meule de <b>Savoie</b> <b>Purée de Pomme HVE</b> <b>Lezsaisons</b>	<b>Céleri BIO</b> en Rémoulade Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b> <b>Riz BIO</b> <b>Camarguais IGP</b> Carottes de <b>Savoie</b> Vichy <b>Pomme BIO</b> des <b>Pays de Savoie</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b>	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Emincé de Poulet <b>Français</b> aux Herbes <b>Pommes de Terre Grenailles BIO</b> Rôties Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Crêpe fourrée Chocolat & Noisette	<b>Soupe aux Légumes &amp; PDT BIO</b> <b>Lezsaisons</b> Dos de Lieu Noir au Beurre Epinards au <b>Lait BIO</b> Fromage Râpé <b>Français</b> Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b>