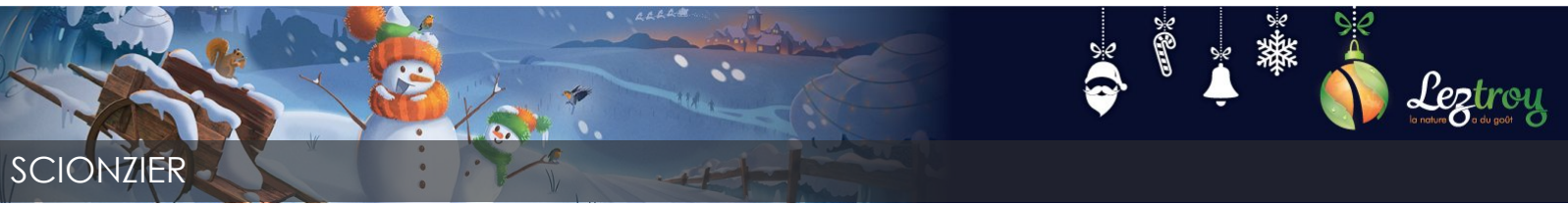


NOUS VOUS SOUHAITONS
D'EXCELLENTE FÊTES DE NOËL
ET VOUS PRÉSENTONS
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2025



Crèche Moyens-Grands : EMA SCIONZIER

MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2024

	49	lundi 2 déc.	mardi 3 déc.	mercredi 4 déc.	jeudi 5 déc.	Menu Raclette ! 06/12
Semaine	49	<p>Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron</p> <p>Penne Rigate BIO au Blé Complet Alpina Savoie</p> <p>Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier</p>	<p>Crème Dubarry Lezsaisons</p> <p>Sauté de Filet de Poulet Français Nouvelle Agriculture Sauce Vallée d'Auge</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p>Clémentine</p>	<p>Steak Haché de Boeuf Charolais BIO à Point & son Jus</p> <p>Potatoes Douces BIO Françaises façon Potatoes</p> <p>Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry</p> <p>Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Dahl de Lentilles Corail BIO</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Blettes BIO à la Béchamel</p> <p>Yaourt Fermier du GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</p>	<p>Jambon Blanc</p> <p>PDT BIO à la Vapeur</p> <p>Butternuts BIO Rôti aux Epices</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Compote Pomme & Myrtille Française Lezsaisons</p>
Semaine	50	<p>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</p> <p>Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon AOP</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Blettes BIO à la Béchamel</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy</p>	<p>Emincé de Dinde Française sauce Crème Blé BIO à la Tomate</p> <p>Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli</p> <p>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Compote Pomme & Nectarine Lezsaisons</p>	<p>Filet de Colin sauce Citron</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Pépinites BIO Alpina Savoie Juste au Beurre</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 13 déc.</p> <p>Sauté de Veau HVE Français aux Olives</p> <p>Ecrasé de Pomme de Terre & Potimarron BIO de Savoie</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Yaourt Nature de Brebis de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Clémentine</p>
Semaine	51	<p>Chipolata Tranchée de la Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</p> <p>Purée Carottes & Lentilles Corail BIO</p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Poire BIO de Cercier, Lacroix</p>	<p>Potage Saint Germain BIO Lezsaisons</p> <p>Cappelletti Epinars & Fromage Frais de Royans, sauce Tomate Leztroy</p> <p>Yaourt aux Coings BIO du Crêt Joli</p>	<p>Emincé de Filet de Poulet Jaune Français, Sauce Crème & Champignons de Paris</p> <p>Gratin de PDT HVE de Savoie à l'Abondance AOP</p> <p>Potimarron BIO Juste Rôti</p> <p>Petit Suisse Nature</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>jeudi 19 déc.</p> <p> Repas de Noël!</p>	<p>vendredi 20 déc.</p> <p>Bolognaise de Boeuf BIO Français</p> <p>Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie cuit façon Pilaf</p> <p>Navets BIO Poêlés</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Purée de Pomme Lezsaisons</p>
Semaine	52	<p>Vacances Scolaires 23/12</p> <p>Dos de Lieu Noir Sauce Massalé</p> <p>Boulghour BIO Gontlé</p> <p>Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, au Lait BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Clémentine</p>	<p>mardi 24 déc.</p> <p>Bolognaise aux Lentilles Vertes BIO Françaises</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf</p> <p>Butternut BIO Rôti aux Epices</p> <p>Petit Suisse Nature</p>	<p>Férial 25/12</p> <p>Férial</p>	<p>jeudi 26 déc.</p> <p>Boeuf Français façon Bourguignon</p> <p>Polenta BIO au Potimarron BIO</p> <p>Haricots Beurre Sautés</p> <p>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 27 déc.</p> <p>Céléri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Emincé de Porc HVE Fermier de Challonges à la Moutarde</p> <p>Purée de Brocolis & Pois Cassés BIO</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Clémentine</p>
Semaine	1	<p>lundi 30 déc.</p> <p>Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO</p> <p>Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Brie</p> <p>Purée de Pomme BIO Lezsaisons</p>	<p>mardi 31 déc.</p> <p>Aiguillette de Poulet Français à la Crème</p> <p>Pomme de terre Grenailles BIO Rôties</p> <p>Potimarron BIO Rôti au Beurre</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>Férial 01/01</p> <p>Férial</p>	<p>jeudi 2 janv.</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy</p> <p>Gratin de Courge Spaghetti</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Quartiers de Kaki au Sirop</p>	<p>vendredi 3 janv.</p> <p>Betteraves Rouges BIO & Maïs en Vinaigrette</p> <p>Cœufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette</p> <p>Petits-Pois & Carottes de Reignier Etuvés</p> <p>Yaourt Nature de La Ferme des 4 Saisons</p> <p>Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive 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.