

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

Restaurant Scolaire : COGNIN ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2022

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-----------|--|---|--|---|---|
| Semaine 1 | lundi 3 janv. Betteraves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Ravioles BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO , sauce Tomate Leztroy Fromage Râpé Français Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier | mardi 4 janv. Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Émincé de Poulet Français Yassa Riz BIO cuit façon Pilaf Comté AOP BIO Clémentines | Epiphanie 06/01 Salade Verte & Douce Vinaigrette Rôti de Boeuf Français au Jus Polenta BIO Tradition Butternut de Savoie Rôti Galette des Rois | vendredi 7 janv. 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 HVE de Haute-Savoie | |
| Semaine 2 | lundi 10 janv. Crème Dubarry Lezsaisons Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Fromage Râpé pour le Potage Cake au Chocolat | mardi 11 janv. 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 | jeudi 13 janv. Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Croziflette Leztroy aux Croquets BIO Alpina Savoie et Fromage de l'ENILV Compotée Pomme & Coing BIO Lezsaisons | vendredi 14 janv. 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 | |
| Semaine 3 | lundi 17 janv. Salade de Lentilles Vertes BIO Emincé 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 | mardi 18 janv. 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 | jeudi 20 janv. Soupe à l'Oignon & Croûtons Lasagnes de Haute-Savoie aux Légumes de Saison Fromage Râpé pour Potage Clémentines | vendredi 21 janv. Salade Verte & Douce Vinaigrette Pois Chiches BIO et Butternut de Savoie en sauce Tomate Pilaf de Riz Basmati Crumble aux Pommes BIO de Chevrier | |
| Semaine 4 | lundi 24 janv. Soupe de Butternuts & Pommes de Terre BIO Lezsaisons Diot de Challonges Polenta BIO Tradition Raclette BIO de Savoie Quartiers d'Orange | mardi 25 janv. Fraîcheur de Céleri & Carotte des Pays de Savoie Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Croës BIO Alpina Savoie façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche | jeudi 27 janv. Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Bourguignon de Boeuf BIO Savoyard Pommes de Terre de Savoie au Four Tomme BIO de Chindrieux Clafoutis Ananas & Coco, Lait BIO de Minzier | vendredi 28 janv. Salade de Riz BIO Colorée Oeufs BIO Brouillés aux Champignons Poêlée d'Haricots Verts BIO Abondance AOP des Pays de Savoie Banane BIO | |
| Semaine 5 | lundi 31 janv. Salade de Carottes BIO Râpées Ravioles BIO de Royans Emmental & Basilic sauce Tomate Leztroy Fromage Râpé Français Clémentines | Chandeleur 01/02 Betteraves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Émincé de Dinde à la Crème Semoule BIO Gonflée Purée de Brocolis BIO Crêpe fourrée Chocolat & Noisette | jeudi 3 févr. Salade Verte & Douce Vinaigrette Tartiflette Savoyarde Leztroy aux Pomme de Terre BIO et Fromage de l'ENILV Compote de Pommes BIO | vendredi 4 févr. 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 | |

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.