

NOUS VOUS SOUHAITONS DE  
TRÈS BELLES FÊTES DE NOËL  
ET VOUS PRÉSENTONS  
NOS VŒUX POUR 2023

**afaq**  
ISO 14001  
Environnement  
AFNOR CERTIFICATION

## Restaurant Scolaire : BARBY



	1	2	3	4	5	
MÉNUS DU MOIS DE JANVIER 2023	Semaine 1	<b>Vacances Scolaires 02/01</b> 	<b>Rentrée Scolaire 03/01</b> <b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b> , sauce Tomate <b>Leztroy</b> Yaourt Nature Sucré du <b>Pays Rochois</b> , <b>GEAC Pré Jourdan</b>	<b>mercredi 4 janv.</b> <b>PDT BIO</b> en Parmentière Dos d'Eglefin sauce Curry Epinars au <b>Lait BIO</b> Brie Compotée Pomme & Coing <b>Lezsaisons</b>	<b>jeudi 5 janv.</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>	<b>Epiphanie 06/01</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
	Semaine 2	<b>lundi 9 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 BIO</b> de <b>Tournon</b>	<b>mardi 10 janv.</b> <b>Carottes &amp; Panais 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>mercredi 11 janv.</b> <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>	<b>jeudi 12 janv.</b> Menu Savoyard 12/01 Salade Verte & Douce Vinaigrette Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Terre BIO</b> et Reblochon du <b>GAEC Des Délices</b> <b>Savoie</b> <b>Compote Pomme &amp; Poire BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	<b>vendredi 13 janv.</b> <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>
	Semaine 3	<b>lundi 16 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	<b>mardi 17 janv.</b> 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>	<b>mercredi 18 janv.</b> Macédoine de Légumes, <b>Navet &amp; Carottes BIO</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes <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>jeudi 19 janv.</b> <b>Soupe de Butternuts &amp; Pommes de Terre BIO</b> <b>Lezsaisons</b> <b>Pois Chiches BIO</b> et Butternut de <b>Savoie</b> en sauce Tomate <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Camembert Quartiers d'Orange	<b>vendredi 20 janv.</b> Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Lasagnes de Boeuf <b>Maison</b> <b>Comté AOP BIO</b> Crumble aux <b>Pommes BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b>
	Semaine 4	<b>lundi 23 janv.</b> Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> & Croûtons Diof <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>Nouvel An Chinois 24/01</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	<b>mercredi 25 janv.</b> Pâté en Croûte & Cornichons Loup de Mer sauce Aurore Pommes de Terre <b>de 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>	<b>jeudi 26 janv.</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>	<b>vendredi 27 janv.</b> Salade Verte, Vinaigrette Balsamique Bourguignon de <b>Boeuf BIO des Savoie</b> <b>Croés BIO</b> <b>Alpina Savoie</b> façon Pilaf Tomme <b>Rochoise</b> Fermière Clafoutis aux Fruits Rouges aux <b>Oeufs BIO</b>
	Semaine 5	<b>lundi 30 janv.</b> <b>Soupe aux Légumes &amp; PDT BIO</b> <b>Lezsaisons</b> <b>Raviolis BIO</b> du <b>Royans</b> , <b>Farce Tomate Confités</b> , Sauce à la Crème Clémentines	<b>mardi 31 janv.</b> <b>Betteraves BIO</b> & Maïs en Vinaigrette Escalope de Porc <b>de 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>mercredi 1 févr.</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>	<b>Chandeleur 02/02</b> Salade de <b>Carottes BIO</b> Râpées 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>Menu Plaisir ! 03/02</b> Saucisson <b>Rochois</b> & Cornichon Pizza aux Fromages Salade Verte & Douce Vinaigrette Tiramisu Maison

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.