

MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2025	49	Semaine	lundi 1 déc.	mardi 2 déc.	mercredi 3 déc.	jeudi 4 déc.	vendredi 5 déc.
					Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> <b>Steak Haché de Boeuf BIO Français</b> & son Jus <b>Blé BIO</b> au Beurre Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>		
	50	Semaine	lundi 8 déc.	mardi 9 déc.	mercredi 10 déc.	jeudi 11 déc.	vendredi 12 déc.
					Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Escalope de Dinde <b>Française</b> Sauce au Miel <b>Patates Douces BIO</b> Rôties <b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b> <b>Purée Pomme &amp; Poire BIO</b> <b>Lezsaisons</b>		
	51	Semaine	lundi 15 déc.	mardi 16 déc.	mercredi 17 déc.	jeudi 18 déc.	vendredi 19 déc.
					 <i>Repas de Noël !</i>		
	52	Semaine	Vacances Scolaires 22/12	mardi 23 déc.	mercredi 24 déc.	Férieré 25/12	vendredi 26 déc.
			P'tit Colin Sauce Curry <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gatrin de Chou-Fleur en Béchamel, au <b>Lait BIO de Minzier</b> Tomme Fermière <b>Rochoise</b> Purée Pomme & Cerise <b>Lezsaisons</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Gatrin de <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> au <b>Gruyère IGP</b> <b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>	<b>Œufs Durs BIO Français</b> & Mayonnaise <b>Lezsaisons</b> Chili Sin Carne, au <b>Pois BIO Français</b> <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Férieré	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Escalope de Porc <b>Français</b> Sauce Moutarde <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Butternuts BIO</b> Rôtis aux Epices Cookie aux Pépites de Chocolat <b>Leztroy</b>
	1	Semaine	lundi 29 déc.	mardi 30 déc.	mercredi 31 déc.	Férieré 01/01	vendredi 2 janv.
			Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison <b>Riz Basmati BIO</b> <b>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</b> Purée Pomme & Poire <b>Lezsaisons</b>	Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> <b>Polimarrons BIO</b> Rôtis <b>Meule de Savoie BIO</b> Crinkles au Chocolat <b>Leztroy</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Hachis Parmentier Landais aux <b>PDT BIO</b> Kaki au Sirop	Férieré	Salade de <b>Perlines HVE Alpina Savoie</b> <b>Œufs Brouillés BIO Français</b> à la Ciboulette Petits Pois & Carottes de <b>Reignier</b> Etuvés Yaourt Nature Sucré de <b>La Ferme des 4 Saisons</b> à <b>Reignier</b>