



MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2025

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