



Portages à Domicile : FEIGERES PORTAGE

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2024

Semaine 2

Semaine 3

Rentrée Scolaire 08/01	mardi 9 janv.	mercredi 10 janv.	jeudi 11 janv.	Epiphanie 12/01	samedi 13 janv.	dimanche 14 janv.
<p>Mélange de <b>Carottes BIO</b> &amp; Maïs</p> <p><b>Raviolis aux Légumes du Soleil BIO</b> de <b>Royans</b> à la Crème</p> <p>Fromage de Région</p> <p><b>Yaourt Nature Sucré HVE</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Gratin Crémeux de Colin aux <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Mélange de Boulghour, Quinoa et Graines de Courge BIO</b></p> <p>Camembert</p> <p><b>Pomme HVE</b> de <b>Chevrier</b></p>	<p><b>Oeufs Durs BIO</b> &amp; Mayonnaise</p> <p>Rôti de Boeuf <b>Français</b> au Jus</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b>, Crème &amp; Curry</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Quartiers <b>d'Orange BIO</b></p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p><b>Riz BIO</b> en Risotto au Poulet <b>Français</b> et Champignons</p> <p><b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO Lezsaisons</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Knack Française de <b>la Salaison du Mont Charvin</b></p> <p><b>PDT BIO</b> à la Vapeur</p> <p>Chou façon Choucroute</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Galette des Rois à la Frangipane</p>	<p>Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée</p> <p>Paupiette de Veau Forestière</p> <p><b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre</p> <p>Purée de <b>Brocolis BIO</b></p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p>Jambon braisé</p> <p>Gratin <b>Pommes de Terre &amp; Poireaux BIO</b></p> <p>Fromage de Région</p> <p>Moelleux Chocolat <b>Leztroy</b></p>
lundi 15 janv.	mardi 16 janv.	mercredi 17 janv.	Menu Italien 18/01	vendredi 19 janv.	samedi 20 janv.	dimanche 21 janv.
<p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Gribiche</p> <p>Dos de Cabillaud sauce Aurore</p> <p><b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Clémentine</p>	<p>Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Emincé de Porc <b>Français</b> sauce Vallée d'Auge</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>Chou Chine BIO</b> Sauce Cocktail</p> <p>Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b></p> <p><b>Blé BIO</b> façon Pilaf</p> <p><b>Abondance AOP</b></p> <p><b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Gnocchis BIO</b> Velouté Forestier &amp; Petits-Pois</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Tiramisu au Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Sauté de <b>Veau BIO Français</b> aux Olives</p> <p><b>Semoule BIO</b> Gonflée</p> <p><b>Carottes &amp; Navets BIO</b> à l'Oriental</p> <p>Fromage de Région</p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> à la Confiture de Cerises <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>Chou Rouge BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Escalope de Dinde <b>Française</b> à la Crème</p> <p><b>Polenta BIO</b> au <b>Potimarron BIO</b></p> <p><b>Chou Frisé BIO</b> Poêlée</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Crème Caramel, <b>Oeufs et Lait BIO</b></p>	<p>Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Brocolis Persillés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>