



NOUS VOUS PRESENTONS
NOS MEILLEURS VOEUX POUR 2026

Restaurant Scolaire : PERS JUSSY ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026

Semaine	2	Rentrée Scolaire 05/01	mardi 6 janv.	mercredi 7 janv.	Epiphanie 08/01	vendredi 9 janv.
		Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Raviolis aux Légumes BIO de Royans, à la crème Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de Tétaz	Crème Dubarry Lezsaisons & Croûtons Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Camarguais BIO IGP Bûchette de Chèvre Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier	Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices Polenta BIO Tradition Potimarrons BIO Rôtis Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Quartiers d'Orange BIO	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Steak Haché BIO Français & sauce Barbecue Leztroy Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre Galette des Rois à la Frangipane	Knack de La Salaison du Mt-Charvin Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO Haricots Beurre Persillés Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Banane des Antilles
	3	lundi 12 janv.	mardi 13 janv.	mercredi 14 janv.	jeudi 15 janv.	vendredi 16 janv.
		Céleri BIO en Rémoulade Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	P'tit Colin Sauce Aurore Semoule BIO Alpina Savoie Butternuts BIO Rôtis aux Epices Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Framboise BIO Lezsaisons	Parmentière de Pommes de Terre BIO Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO Purée de Brocolis BIO Biscuit Sablé Citron Leztroy	Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Lasagnes de Boeuf Français Emmental Râpé Français Clémentine BIO	Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette Riz BIO cuit façon Pilaf Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO du Crêt Joli Tomme Fermière Kiwi BIO de la Vallée du Rhône
	4	lundi 19 janv.	mardi 20 janv.	mercredi 21 janv.	jeudi 22 janv.	Menus des Super-Héros 23/01
		Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Raclette IGP de Savoie Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Purée Patate Douce & PDT BIO Brie des Pâturages Comtois Salade d'Ananas, Sirop de Vanille	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Crèmeux aux 2 Saumons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Abondance AOP de Nos Fruitières Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	Sauté de Veau Français aux Olives Boulghour BIO à l'Huile d'Olive Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier	Potage St Germain BIO Lezsaisons & Croûtons Mac & Cheese Leztroy aux Macaronis BIO Alpina Savoie & Gruyère IGP Cookie Chocolat & Cacahuète Leztroy
	5	lundi 26 janv.	mardi 27 janv.	mercredi 28 janv.	jeudi 29 janv.	vendredi 30 janv.
		Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale Polenta BIO Tradition Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Meule de Savoie BIO Quartiers d'Orange BIO Corse	Soupe de Butternut BIO Lezsaisons Gratin Crèmeux de Colin aux Poireaux BIO Blé BIO au Beurre Emmental Râpé Français Gâteau tout Chocolat Leztroy	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Jambon Blanc Français PDT BIO à la Vapeur Fromage Blanc BIO de Minzier Façon Stracciatella	Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Poêlée de Haricots Verts BIO Français Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons	Carottes & Panais BIO Vinaigrette Carbonade de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND 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. Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.