

Restaurant Scolaire : CHAMPANGES

MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2026

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
50 Semaine				
	Crème Dubarry **Lezsaisons** & Croûtons Croziflette Savoyarde, **Crozets BIO** **Alpina Savoie** **Clémentine Corse BIO IGP**	Parmentière de **PDT BIO** Colin d'Alaska Plein Filet Pané & **Citron BIO** Poêlée de **Haricots Verts BIO** **Français** **Meule de Savoie BIO** Muffin au chocolat **Leztroy**	Salade de **Betteraves BIO** & Vinaigrette Sauté de Veau **Français** Marengo **Semoule BIO** **Alpina Savoie** Fondue de **Poireaux BIO** Yaourt Nature Sucré de **La Ferme Prairial, Publier**	**Quenelle Nature BIO** de **St-Jean** Sauce Béchamel **Riz BIO** cuit façon Pilaf **Carottes BIO** Vichy Camembert des **Pâturages Comtois** **Kiwi BIO** de la **Vallée du Rhône**
51 Semaine				
	P'tit Colin Sauce Curry **Boulghour BIO** Gonflé Chou-Fleur en Béchamel, **Lait Bio** de **Minzier** **Abondance AOP** de **Nos Fruitières** Purée de pomme **Lezsaisons**	Coleslaw, **Carotte & Chou BIO** **Raviolis Emmental & Basilic BIO** de **Royans** Sauce Tomate **Yaourt aux Fruits Rouges BIO** de **La Ferme du Crêt Joli**		**Soupe de Butternut & PDT BIO** **Lezsaisons** Bolognaise de **Boeuf BIO** **Français** **Coeurs de Blé BIO** **Alpina Savoie** façon Pilaf Emmental Râpé **Français** **Pomme BIO** de **Cercier**
52 Semaine				
	Votre équipe	de L'Atelier Chablaisien		
53 Semaine				
			vous souhaite de	Belles fêtes de fin d'année!

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.