

Restaurant Scolaire : PORTE DE SAVOIE - LES MARCHES

MENUS DU MOIS DE MAI 2024

	18	19	20	21	22
Semaine	<p>lundi 29 avril</p> <p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette Cappelletti Epinards & Fromage Frais de Royans, saute Tomate Leztroy Yaourt aux Fraises BIO de Minzier</p>	<p>mardi 30 avril</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Emincé de Poulet Français à la Crème Riz BIO au Curcuma Beaufort AOP de Haute-Maurienne Banane des Antilles</p>	<p>jeudi 2 mai</p> <p>Salade Colorée de Coquillettes BIO Alpina Savoie Oeufs Brouillés BIO à la Ciboulette Carottes BIO Persillées Purée de Pommes BIO Lezsaisons</p>	<p>vendredi 3 mai</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dés de Fromage de Région Chipolata Grillée de La Salaison du Mont-Charvin Purée de Chou-Fleur & PDT BIO Quatre-Quarts Leztroy</p>	
Semaine	<p>lundi 6 mai</p> <p>Terrine Carottes BIO & Chou-Fleur & Mayonnaise Lezsaisons Bolognaise aux Lentilles Vertes BIO Françaises Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli façon Stracciatella</p>	<p>mardi 7 mai</p> <p>Céleri Rémoulade Sauté de Veau HVE Français au Romarin PDT BIO à la Vapeur Meule de Savoie BIO Pommes BIO Caramélisées Lezsaisons</p>	<p>jeudi 9 mai</p> <p>Férié</p>	<p>vendredi 10 mai</p> <p>Pont de l'Ascension</p>	
Semaine	<p>lundi 13 mai</p> <p>PDT BIO en Parmentière aux Légumes Printaniers Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Epinards au Lait BIO Raclette IGP de la Fruitière des Bornes, Arbusigny Ananas & Mangue, sirop de Vanille</p>	<p>mardi 14 mai</p> <p>Courgette BIO Râpée à l'Andalouse Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans, Sauce Tomatée Riz BIO Safrané Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>jeudi 16 mai</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Pommes de Terre de Savoie au Four Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 17 mai</p> <p>Haricots Verts BIO, Vinaigrette Leztroy Spaghettis BIO Alpina Savoie & Sauce Carbonara Emmental Râpé Français Crème Dessert Chocolat au Lait BIO</p>	
Semaine	<p>lundi 20 mai</p> <p>Férié</p>	<p>mardi 21 mai</p> <p>Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy Dos de Cabillaud en Court-Mouillement Blé BIO à la Tomate Flan Vanille Leztroy au Lait BIO</p>	<p>Menu Plaisir ! 23/05</p> <p>Coleslaw, Chou & Carotte Aiguillettes de Poulet Français Panées Pommes de Terre en Potatoes Sundae Sauce Sirop d'Erable & Granola Chocolat</p>	<p>Menu Grec 24/05</p> <p>Concombres BIO façon Tzatziki Moussaka au Boeuf Charolais & PDT BIO Gâteau au Yaourt, Amande & Pistache Leztroy</p>	
Semaine	<p>lundi 27 mai</p> <p>Mélange de Carottes BIO & Maïs Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne Penne Rigate BIO Alpina Savoie Pointe d'Huile d'Olive Ratatouille, Courgettes BIO P'tit Suisse Sucré</p>	<p>mardi 28 mai</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla Abondance AOP Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>jeudi 30 mai</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Tranche de Jambon Blanc Petits-Pois cuits à l'Etuveé Comté Fruitiier BIO Banane des Antilles</p>	<p>vendredi 31 mai</p> <p>Les Premières Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura sauce à l'Orientale Semoule BIO Gonflée Haricots Verts BIO Poêlés Pastèque à Croquer</p>	