

# Restaurant Scolaire : PORTE DE SAVOIE - LES MARCHES

MENUS DU MOIS DE MAI 2026

		lundi 4 mai	mardi 5 mai	jeudi 7 mai	vendredi 8 mai
19 Semaine		Carottes Râpées & Maïs, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Dîot au Vin Blanc de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b> <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Crémeux Camembert des <b>Pâturages Comtois</b> Salade d'Ananas, Sirop de Vanille	<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Brandade aux <b>Pommes de Terre de Savoie</b> <b>Gruyère IGP</b> , de <b>Franche-Comté</b> <b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaisons</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Falafel Tomaté BIO</b> de <b>Sassenages</b> & Sauce Barbecue <b>Leztroy</b> <b>Boulghour BIO</b> Gonflé Légumes Sautés Sésame <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>la Ferme du Crêt Joli</b> à la Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b>	Féried
	20 Semaine	lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
		<b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> & Sa Sauce Bolognaise de <b>Pois BIO</b> <b>Haricots Beurre BIO Français</b> Persillés <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> sauce Pesto Petits-Pois & Carottes Etuvés Petit Sucré Sablé Indien à la Noix de Coco <b>Leztroy</b>	Féried	Ascension
	21 Semaine	lundi 18 mai	mardi 19 mai	Menu Nos Amis Les Bêtes 21/05	
Radis Roses <b>Français</b> & Beurre <b>Ravioles aux Légumes BIO</b> de <b>St-Jean</b> , Sauce Tomatoe <b>Lezsaisons</b> <b>Yaourt aux Fraises BIO</b> de <b>Minzier</b>		Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare <b>Leztroy</b> Pommes de Terre Vapeur <b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO du Crêt Joli</b> <b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b> <b>Compotée Pomme &amp; Châtaigne BIO Lezsaisons</b>	Carottes Râpées en Vinaigrette Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> façon Tajine Nouilles Ratatouille Crème Dessert Praliné <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> & <b>Dès de Gruyère IGP</b> Blanquette de Veau <b>Français</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Banane des <b>Antilles</b>	
22 Semaine	lundi 25 mai	mardi 26 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai	
	Féried	<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison <b>Boulghour BIO</b> Gonflé Gâteau aux Framboises <b>Leztroy</b>	<b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>St-Jean</b> Sauce Béchamel <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b> <b>Abondance AOP</b> de <b>La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b> Fraises <b>Françaises</b>	Tomates <b>Françaises</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; Jura</b> sauce Forestière <b>PDT HVE</b> Vapeur du <b>GAEC de l'Arclusaz</b> Fromage de Chèvre Demi-Sec, <b>La Chèvrerie des Moises</b> <b>Compotée Pomme &amp; Abricot BIO Lezsaisons</b>	