



## Restaurant Scolaire

Pain BIO à chaque repas

		Lundi de Pâques 02/04	mardi 3 avril	Ecole 04/04	jeudi 5 avril	vendredi 6 avril
<b>MENUS DU MOIS D'AVRIL 2018</b>	14 Semaine	Férié	Radis Roses de Saison et Beurre Poulet <b>Français</b> Mariné aux Épices <b>Semoule BIO</b> de <b>Chambéry</b> <b>Carottes &amp; Navets BIO</b> à l'Orientale <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Betterave Rouge BIO</b> Vinaigrette <b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans</b> Emmental Basilic et Coulis Provençal Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	Le Traditionnel Oeuf Mayonnaise Dos de Cabillaud Nantaise <b>Riz BIO</b> Fantaisie <b>Comté BIO</b> Marcel Petite Orange	Salade Verte & Douce Vinaigrette Choucroute Alsacienne / <i>Poisson</i> <b>Pommes de Terre BIO</b> au Bouillon Crème Dessert Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>
	15 Semaine	Vacances Scolaires 09/04	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Filet de Merlu au Citron Confit <b>Boulgour BIO</b> aux <b>Carottes BIO</b> <b>Tomme BIO</b> de <b>Chindrieux</b> Le Marbré	Batavia Vinaigrette Balsamique Sauté de Dinde Française à l'Italienne <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> <b>Morbier BIO AOP</b> Marcel Petite Crème Caramel au <b>Lait BIO</b>	Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Omelette au Fromage Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> Petit Suisse Sucré <b>Banane BIO</b>	Avocat sauce Cocktail Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus <b>Pommes de Terre BIO</b> Vapeur <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés <b>Yaourt BIO</b> de <b>Gruffy</b> au <b>Coulis de Fruits BIO Leztroy</b>
	16 Semaine	lundi 16 avril	Radis Croquants & Petit Beurre Escalope de Porc de <b>Rhône-Alpes</b> / <i>Dinde</i> <b>Lentilles Vertes, Petit Navets &amp; Carottes BIO</b> à l'Etuvée Gaufre & Ganache <b>Leztroy</b> au Chocolat	<b>Chou Chine BIO</b> Cocktail <b>Veau BIO</b> Marengo <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> au <b>Coulis de Fruits BIO Leztroy</b>	Méli-Mélo de Saison <b>Boeuf BIO</b> en Bolognaise <b>Spaghettis BIO</b> de <b>Chambéry</b> Fromage Râpé <b>Français</b> Tarte aux Pralines	Salade de <b>Pommes de Terre BIO</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Épinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Gruyère BIO</b> de <b>La Dent du Chat</b> Kiwi
	17 Semaine	Rentrée Scolaire 23/04	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème <b>Polenta BIO</b> de <b>Savoie</b> Tradition <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> Cake aux Epices	Pépinettes de <b>Chambéry</b> & Crudités Cocktail Jambon Blanc Froid / <i>Dinde</i> Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Reblochon Fermier AOC Rochois</b> <b>Banane BIO</b>	Salade Verte du Moment Poisson Frais en Court-Mouillement <b>Blé BIO</b> à la Tomate Gratin de <b>Blettes BIO</b> Panacotta Passion	Râpé de Radis Nouveaux & <b>Carottes BIO</b> <b>Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie</b> et Coulis Provençal <b>Leztroy</b> Purée de <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Le Créztoy BIO</b> Ananas & Mangue, Sirop de Vanille
	18 Semaine	lundi 30 avril	Fête du Travail 01/05	Férié	<b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette Cappelletti Épinard Ricotta de <b>Royans</b> , Coulis Provençal <b>Leztroy</b> <b>Comté BIO</b> Marcel Petite <b>Pomme BIO</b>	Batavia, Sauce Salade <b>Leztroy</b> <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> & Jus <b>Semoule BIO</b> de <b>Chambéry</b> <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>