



Restaurant Scolaire

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2019

	14	15	16	17	18
Semaine	lundi 1 avril Coleslaw, Chou & Carotte de Chautagne Sauté de Porc de Région à l'échalote Riz BIO Safrané cuit Pilaf Tomme BIO de Chindrieux Compotée Pomme BIO & Framboise	mardi 2 avril Speck & Cornichon Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Haricots Verts BIO Persillés Camembert Banane BIO	mercredi 3 avril Carottes de Chautagne en Vinaigrette Emincé de Dinde Française à l'Italienne Pommes de Terre BIO au Four Purée de Brocolis BIO Tarte au Flan, Lait BIO du Crêt Joli	jeudi 4 avril Salade Verte & Douce Vinaigrette Torsades BIO de Chambéry et Boeuf BIO en Bolognaise Fromage Râpé Français Yaourt Fermier BIO au Coulis de Fruits BIO Leztroy	vendredi 5 avril Céleri Rave BIO en Rémoulade Emincé de Poulet, Pesto Leztroy Croés Alpina Savoie Comté Fruité BIO Orange
Semaine	lundi 8 avril Macédoine, Carotte & Navet BIO Filet de Merlu au Citron Confit Boughour BIO Tomaté La Dent du Chat BIO Pomme BIO de Cercier	mardi 9 avril Chou Chine BIO Cocktail Aiguillette de Poulet Français à la Crème Petits-Pois cuits à l'Étuvée Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Brièche	mercredi 10 avril Pépinettes Alpina Savoie façon Tex Mex Oeufs Brouillés Epinards Crémeux au Curry Tome AOP des Bauges Banane BIO	jeudi 11 avril Radis Nouveaux & Petit Beurre Jambon Blanc Purée PDT & Carottes BIO Crème Caramel au Lait BIO	vendredi 12 avril Batavia, Vinaigrette Leztroy Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie et Coulis Provençal Leztroy Riz Basmati Jus de Raisin Rouge BIO de Savoie Quatre-Quart
Semaine	Vacances Scolaires 15/04	mardi 16 avril Carotte de Chautagne & Maïs Escalope de Porc de Région Crozets BIO Alpina Savoie Brie Le Marbré	mercredi 17 avril Le Traditionnel Oeuf Mayonnaise Veau BIO Marengo Riz BIO & Quinoa Rouge Chèvre Demi-Sec de Vions Orange	jeudi 18 avril Salade Verte de Chautagne Steak Haché de Boeuf BIO sauce Rougail Spaghettis BIO de Chambéry Fromage Râpé Français Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de Minzier	vendredi 19 avril Coleslaw, Chou & Carotte de Chautagne Poisson Frais en Court-Moullent PDT de Chautagne Vapeur Haricots Verts BIO Persillés Fromage Blanc BIO de Minzier et Confiture Leztroy
Semaine	lundi 22 avril Férié	mardi 23 avril Radis Roses de Saison et Beurre Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices Semoule BIO de Chambéry Petits Légumes à l'Orientale Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	mercredi 24 avril Salade Verte de Chautagne Diots Hofer Rôtis Polenta BIO aux Trompettes Tomette BIO de Yenne Pomme BIO de Cercier Caramélisées	jeudi 25 avril Avocat sauce Cocktail Dos de Cabillaud Nantaise Blé BIO à la Tomate Gratin de Blettes BIO Panacotta Passion	vendredi 26 avril Salade de Riz BIO Colorée Rôti de Boeuf Français et Jus Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Le Créztoy BIO Banane BIO
Semaine	Rentrée 29/04 Haricots Verts BIO Vinaigrette Raviolis BIO de Royans Emmental Basilic et Coulis Provençal Abondance AOP de Pers-Jussy Pomme BIO de Cercier	mardi 30 avril Salade de Lentilles Vertes BIO Quiche au Fromage Carottes BIO à la Crème Petit Suisse Sucré Orange	mercredi 1 mai Férié	jeudi 2 mai Dés de Betteraves Rouges BIO Quenelles Natures BIO du Royans à la Tomate Riz BIO , Ciboulette & Tomates Confites Reblochon Fermier AOP Rochois Kiwi	vendredi 3 mai Salade de Pommes de Terre BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au Lait BIO de Minzier Saget BIO de Chindrieux Gâteau Roulé à la Confiture Leztroy