

Restaurant Scolaire

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MAI 2019

	19	20	21	22	
Semaine	<p>lundi 6 mai</p> <p>Macédoine, Carotte & Navet BIO Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne Tortis BIO Alpina Savoie La Dent du Chat BIO Pomme BIO de Cercier</p>	<p>mardi 7 mai</p> <p>Salade de Chou Chine BIO Merlu Grillé sauce Vierge Riz Basmati au Curcuma Purée de Brocolis BIO Yaourt Fermier de Reignier, la Ferme des 4 Saisons</p>	<p>mercredi 8 mai</p> <p>Férié</p>	<p>jeudi 9 mai</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Boulettes de Boeuf BIO façon Keffta Semoule BIO Gonflée Comté Fruité BIO Banane BIO</p>	<p>vendredi 10 mai</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Jambon Blanc Carottes BIO Persillées Purée de Pommes de Terre BIO Île flottante, Crème anglaise au Lait BIO de Minzier</p>
Semaine	<p>lundi 13 mai</p> <p>Betterave BIO Mimosa Cabillaud en Court-Mouillement Riz BIO, Ciboulette & Tomates Confités Chèvre Demi-Sec de Vions Pomme BIO de Cercier</p>	<p>mardi 14 mai</p> <p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette Pilon de Poulet Français Label Rouge Tomate & Poivron en Basquaise Blé BIO à la Tomate Cake Moelleux au Chocolat</p>	<p>mercredi 15 mai</p> <p>Concombres façon Tzatziki Oeufs Brouillés Penne Rigate BIO Alpina Savoie Courgettes Recette Barbecue Fromage Blanc BIO de Minzier et Confiture Leztroy</p>	<p>jeudi 16 mai</p> <p>Terrine Carotte & Chou-Fleur BIO, sauce Tartare Raviolis BIO du Royans aux Légumes du Soleil BIO Fromage Râpé Français Ananas, Sirop Basilic</p>	<p>vendredi 17 mai</p> <p>Salade Verte de Saison Mijotée de Veau BIO au Citron Haricots Verts BIO Poêlés Pommes de Terre BIO au Four Brioche</p>
Semaine	<p>lundi 20 mai</p> <p>Radis Croquants & Petit Beurre Escalope de Porc de Région Epinards Pointe de Crème Coquillettes BIO Alpina Savoie Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de Minzier</p>	<p>mardi 21 mai</p> <p>Les Premiers Melons Charentais Émincé de Poulet Français Yassa Riz BIO aux Poivrons Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Kiwi</p>	<p>mercredi 22 mai</p> <p>PDT BIO en Parmentière Tarte Moutarde et Tomate Salade Verte & Douce Vinaigrette Le Crêztoy BIO Fraises au Sucre</p>	<p>jeudi 23 mai</p> <p>Les Premières Tomates Vinaigrette Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie Boulghour BIO à l'Huile d'Olive Fondue de Légumes d'été Yaourt Fermier BIO de Savoie au Coulis de Fruits Leztroy</p>	<p>vendredi 24 mai</p> <p>Concombre à la Crétoise Poisson Frais Juste au Beurre Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Tomme BIO de Chindrieux Compote Tutti Frutti, Pommes BIO</p>
Semaine	<p>lundi 27 mai</p> <p>Farfalles & Crudités Cocktail Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Gratin de Choux-Fleurs au Lait BIO de Minzier Abondance AOP de Pers-Jussy Pomme BIO</p>	<p>mardi 28 mai</p> <p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette Quenelles Natures BIO du Royans à la Tomate Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de Minzier au Coulis de Fruits Leztroy</p>	<p>mercredi 29 mai</p> <p>Haricots Verts BIO, Féta, Oeuf Dur Rôti de Boeuf Français et Jus Pommes de Terre Grenailles Rôties Petit Suisse Sucré Biscuit Sablé Leztroy</p>	<p>jeudi 30 mai</p> <p>Férié</p>	<p>vendredi 31 mai</p> <p>Pont de l'Ascension</p>