

Restaurant Scolaire : VIMINES ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MAI 2024

	18	lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 1 mai	jeudi 2 mai	vendredi 3 mai
Semaine	18	<p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette</p> <p>Cappelletti Epinards & Fromage Frais de Royans, saute Tomate Leztroy</p> <p>Yaourt aux Fraises BIO de Minzier</p>	<p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Emincé de Poulet Français à la Crème</p> <p>Riz BIO au Curcuma</p> <p>Beaufort AOP de Haute-Maurienne</p> <p>Banane des Antilles</p>	Férié	<p>Salade Colorée de Coquillettes BIO Alpina Savoie</p> <p>Oeufs Brouillés BIO à la Ciboulette</p> <p>Carottes BIO à la Crème</p> <p>Purée de Pommes BIO Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dés de Fromage de Région</p> <p>Chipolata Grillée de la Ferme de Challonges</p> <p>Purée de Chou-Fleur & PDT BIO</p> <p>Quatre-Quarts Leztroy</p>
Semaine	19	<p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Bolognaise aux Lentilles Vertes BIO Françaises</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet à Gruffy façon Stracciatella</p>	<p>Céleri Rémoulade</p> <p>Sauté de Veau HVE Français au Romarin</p> <p>PDT BIO à la Vapeur</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Pommes BIO Caramélisées Lezsaisons</p>	Férié	Férié	Pont de l'Ascension
Semaine	20	<p>PDT BIO en Parmentière aux Légumes Printaniers</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes</p> <p>Epinards Crémeux au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Raclette IGP de la Fruitière des Bornes, Arbusigny</p> <p>Ananas & Mangue, Sirop de Vanille</p>	<p>Courgette BIO Râpée à l'Andalouse</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans, Sauce Tomatée</p> <p>Riz BIO Safrané</p> <p>Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>Terrine de Brocolis & Carottes BIO, Sauce Tartare</p> <p>Rôti de Veau Français au Jus</p> <p>Bouloghour BIO Gonflé</p> <p>Concassée de Tomates</p> <p>Panacotta à la Mirabelle</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Pommes de Terre de Savoie au Four</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p>	<p>Haricots Verts BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Spaghettis BIO Alpina Savoie & Sauce Carbonara</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>
Semaine	21	Férié	<p>Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy</p> <p>Dos de Cabillaud en Court-Mouillement</p> <p>Blé BIO à la Tomate</p> <p>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Escalope de Dinde Française au Curry</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Compotée Pomme & Châtaigne BIO Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Dahl de Lentilles Corail BIO</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Courgettes BIO Sautées</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Banane Lezsaisons</p>	Menu Grec 24/05
Semaine	22	<p>Mélange de Carottes BIO & Maïs</p> <p>Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne</p> <p>Penne Rigate BIO Alpina Savoie Pointe d'Huile d'Olive</p> <p>Ratatouille, Courgettes BIO</p> <p>P'tit Suisse Sucré</p>	<p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>Les Premiers Melons Charentais</p> <p>Gnocchis BIO sauce Tomatée</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Flan Chocolat au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Tranche de Jambon Blanc</p> <p>Petits-Pois cuits à l'Etuvée</p> <p>Comté Fruitiier BIO</p> <p>Banane des Antilles</p>	<p>Les Premières Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura sauce à l'Orientale</p> <p>Semoule BIO Gonflée</p> <p>Haricots Verts BIO Poêlés</p> <p>Pastèque à Croquer</p>