

Restaurant Scolaire : COMMUNAUTÉ DE COMMUNES FAUCIGNY GLIERES

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MAI 2023

		Pain BIO à chaque repas				
Semaine	18	Férié 01/05	mardi 2 mai	mercredi 3 mai	jeudi 4 mai	vendredi 5 mai
		Férié	<p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette</p> <p>Émincé de Poulet Français sauce Crème</p> <p>Penne Rigate BIO Alpina Pointe d'Huile d'Olive</p> <p>Yaourt aux Fraises BIO de Minzier</p>	<p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>P'tit Colin façon Paëlla</p> <p>Brie</p> <p>Pomme BIO Caramélisées Lezsaisons</p>	<p>Chiffonade de Batavia & Vinaigrette Basilic Leztroy</p> <p>Oeufs Brouillés BIO au Fromage</p> <p>PDT BIO façon Potatoes</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Concombre Français & Maïs en Vinaigrette</p> <p>Rôti de Boeuf Français et Jus Brun</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Salsifis en Persillade</p> <p>Tarte au Flan, Lait BIO du Crêt Joli</p>
	19	Férié 08/05	mardi 9 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
		Férié	<p>Haricots Verts BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Bolognaise aux Lentilles Vertes BIO</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Raclette BIO de Savoie</p> <p>Ananas & Mangue, sirop de Vanille</p>	<p>Parmentière de Pommes de Terre BIO</p> <p>Chipolata de Région Grillée</p> <p>Gratin de Chou-Fleur au Lait BIO de Minzier</p> <p>Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Émincé de Veau BIO Français au Romarin</p> <p>Semoule BIO aux Epices Douces</p> <p>Carottes BIO Persillées</p> <p>Flan Vanille au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Cake aux Olives Vertes</p> <p>Dos de Lieu Noir Sauce Citron</p> <p>Épinards au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons</p>
	20	lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	Férié 18/05	vendredi 19 mai
	<p>Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette</p> <p>Tortis BIO Alpina Savoie et Sauce Carbonara Leztroy</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Compote Pomme & Fraise Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Quenelle Nature BIO de Royans, Sauce Tomatée</p> <p>Riz BIO Safrané</p> <p>Yaourt Fermier BIO de Savoie façon Stracciatella</p>	<p>Les Premiers Melons Charentais</p> <p>Escalope de Dinde Française au Curry</p> <p>Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Beaufort AOP de Haute-Maurienne</p> <p>Sablé Viennois Leztroy</p>	Férié	Pont de l'Ascension	
21	lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai	
	<p>Salade de Lentilles Vertes BIO</p> <p>Tarte Tomate & Moutarde</p> <p>Haricots Verts BIO Poêlés</p> <p>Ananas, Sirop Basilic</p>	<p>Mélange de Carottes BIO & Maïs</p> <p>Aiguillettes de Poulet Français, Sauce à l'Italienne</p> <p>Boulghour BIO à l'Huile d'Olive</p> <p>Comté Fruitière BIO</p> <p>Purée de Pommes BIO Lezsaisons</p>	<p>Les Premières Tomates, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Rôti de Veau Français et Jus</p> <p>Blé BIO au Beurre</p> <p>Panacotta à l' Abricot BIO</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Boeuf BIO des 2 Savoie à l'Orientale</p> <p>Riz BIO au Curcuma</p> <p>Courgettes BIO Sautées</p> <p>Pastèque</p>	<p>Terrine de Brocolis & Carottes BIO, Sauce Tartare</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p>Pommes de Terre de Savoie au Four</p> <p>Concassée de Tomates</p> <p>Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO du Crêt Joli</p>	
22	Férié 29/05	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 1 juin	vendredi 2 juin	
	Férié	<p>Haricots Verts BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Émincé de Porc de Région à la Moutarde</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p>	<p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Gratin de Macaronis BIO Alpina Savoie sauce Tomatée</p> <p>Abondance AOP de Pers-Jussy</p> <p>Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>Tranche de Melon</p> <p>Dos de Cabillaud en Court-Mouillement</p> <p>Purée de Chou-Fleur & PDT BIO</p> <p>Fromage de Chèvre d'Habère Poche</p> <p>Biscuit Spéculoos Leztroy</p>	<p>Salade de Penne Rigate BIO Alpina Savoie</p> <p>Quiche au Fromage</p> <p>Haricots Beurre Persillés</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	