

# Restaurant Scolaire : COMMUNAUTÉ DE COMMUNES FAUCIGNY GLIERES

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2024

	14	15	16	17											
Semaine	<p><b>lundi 1 avril</b></p> <p>Férié</p> <p><b>Menu de Pâques 02/04</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Colombo de Colin et ses Petits Légumes</p> <p><b>Semoule BIO</b> Gonflée</p> <p>Moelleux au Chocolat &amp; Crème Anglaise au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>lundi 8 avril</b></p> <p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p><b>Raviolis Emmantal &amp; Basilic BIO</b> de <b>Royans</b>, sauce Tomate <b>Leztroy</b></p> <p><b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b> façon Stracciatella</p>	<p><b>lundi 22 avril</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti</p> <p><b>Blé BIO</b> à la Tomate</p> <p><b>Yaourt à la Mirabelle BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>lundi 1 avril</b></p> <p><b>Menu de Pâques 02/04</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Colombo de Colin et ses Petits Légumes</p> <p><b>Semoule BIO</b> Gonflée</p> <p>Moelleux au Chocolat &amp; Crème Anglaise au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>mercredi 3 avril</b></p> <p><b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette</p> <p>Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b></p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b>, Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>mercredi 10 avril</b></p> <p>Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée</p> <p>Escalope de Dinde <b>Française</b> à l'Italienne</p> <p>Chou-Fleur au Curry, Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p>Tarte Flan Vanillé <b>Leztroy</b></p>	<p><b>mercredi 24 avril</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Tranche de Jambon Blanc</p> <p><b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>jeudi 4 avril</b></p> <p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> &amp; DèS de Fromage de <b>Région</b></p> <p>Sauté de <b>Veau HVE Français</b> aux Olives</p> <p><b>Torsades BIO Alpina</b>, pointe d'Huile d'Olive</p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Abricot BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>jeudi 11 avril</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Diot de la <b>Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b></p> <p>Purée Patate Douce &amp; <b>PDT BIO</b></p> <p><b>Raclette IGP</b> de la <b>Fruitière des Bornes, Arbusigny</b></p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>jeudi 18 avril</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Dos de Lieu Noir Sauce Citron &amp; Huile d'Olive</p> <p><b>PDT Grenailles BIO</b> Rôties</p> <p><b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b></p> <p>Compotée de Pomme Lezsaisons &amp; son Crumble</p>	<p><b>jeudi 25 avril</b></p> <p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> façon <b>Leztroy</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron</p> <p><b>Haricots Verts BIO</b> Persillés</p> <p>Crème Caramel au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p>	<p><b>vendredi 5 avril</b></p> <p>Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème</p> <p>Petits-Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p><b>Comté AOP BIO</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix, Cercier</b></p>	<p><b>vendredi 12 avril</b></p> <p>Salade de <b>Haricots Verts BIO</b></p> <p>Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b></p> <p><b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre</p> <p>Crème Dessert <b>Leztroy</b> Vanille au <b>Lait BIO</b> de la <b>Ferme de Minzier</b></p>	<p><b>vendredi 19 avril</b></p> <p>Saucisson de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b> &amp; Cornichon</p> <p>Quiche au Fromage, <b>Oeufs BIO &amp; Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p> <p><b>Boullghour BIO</b> Gonflé</p> <p><b>Blettes BIO</b> Béchamel</p> <p>Salade d'Ananas, Sirop de Vanille</p>	<p><b>vendredi 26 avril</b></p> <p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p><b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; Jura</b> sauce Forestière</p> <p><b>Pommes de Terre BIO</b> façon Potatoes</p> <p><b>Reblochon Fruitière AOP</b></p> <p><b>Pommes BIO</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b></p>