

Restaurant Scolaire : COMMUNAUTÉ DE COMMUNES FAUCIGNY GLIERES

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MAI 2022

	18	mardi 3 mai	mercredi 4 mai	jeudi 5 mai	vendredi 6 mai
Semaine	Rentrée Scolaire 02/05 Carottes BIO Râpées Vinaigrette Raviolis BIO de Royans Emmental & Basilic sauce Tomate Leztroy Fromage Râpé Français Yaourt aux Fraises BIO de Minzier	Parmentière de Pommes de Terre BIO Dos de Cabillaud à la Crème Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Tomme Fermière Rochoise Compote de Pommes HVE Lezsaisons	Betteraves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Aiguillette de Poulet Français aux Trompettes Blé BIO au Beurre Navets Poêlés Muffin aux Framboises	Salade de Riz BIO Colorée Jambon Blanc Purée de Brocolis BIO Meule de Savoie Banane BIO des Antilles	Batavia Vinaigrette Balsamique Rôti de Boeuf Français au Jus Polenta BIO Tradition Haricots Verts BIO Persillés Tarte au Flan, Lait BIO du Crêt Joli
Semaine	lundi 9 mai Céleri BIO en Rémoulade Escalope de Porc de Région à l'Italienne Purée de Chou-Fleur & PDT BIO Comté Fruittier BIO Brioche Tressée	Haricots Verts BIO , Vinaigrette Leztroy Pois Chiches & Carottes BIO sauce Tomate Riz BIO cuit façon Pilaf Camembert Salade Ananas & Mangue	mercredi 11 mai Salade de Lentilles BIO aux Tomates Flan Brocolis BIO & Artichaut Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Carottes BIO à la Crème Purée Pomme & Banane BIO Lezsaisons	jeudi 12 mai Salade Verte & Douce Vinaigrette Emincé de Veau BIO des Savoie au Romarin Semoule BIO aux Epices Douces Légumes BIO à l'Orientale Crème Dessert Chocolat au Lait BIO du Crêt Joli	vendredi 13 mai Oeuf Dur BIO , Pointe de Mayonnaise Filet de Merlu, Sauce Vierge Pommes de Terre de Savoie à la Vapeur Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Fromage Blanc BIO de Minzier , à la Confiture de Cerises Lezsaisons
Semaine	lundi 16 mai Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette Quenelles Nature BIO de Royans Coulis Provençal Riz BIO , Ciboulette & Tomates Confites Reblochon Fermier AOP Rochois Compote de Pommes BIO Lezsaisons	mardi 17 mai Les Premiers Melons Charentais Tortis BIO Alpina Savoie et Sauce Carbonara Leztroy Fromage Râpé Français Flan Vanille au Lait BIO de Minzier	mercredi 18 mai Carottes BIO Râpées Vinaigrette Escalope de Dinde Française au Curry Pommes de Terre BIO façon Potatoes Brie Fraises	jeudi 19 mai Salade Verte & Douce Vinaigrette Dos d'Eglinef, Huile d'Olive & Basilic Bouloghour BIO à l'Huile d'Olive Concassée de Tomates Yaourt Fermier BIO de Savoie façon Stracciatella Leztroy	vendredi 20 mai Cake aux Olives Vertes Boeuf BIO des Savoie en Carbonade Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Raclette BIO de Savoie Banane BIO des Antilles
Semaine	lundi 23 mai Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Tarte Tomate & Moutarde Haricots Beurre Persillés Beaufort AOP de Haute-Maurienne Ananas, Sirop Basilic	mardi 24 mai Radis Croquants & Petit Beurre Émincé de Poulet Français Yassa Riz BIO au Curcuma Abondance AOP de Pers-Jussy Compotée Pomme & Myrtille BIO Lezsaisons	mercredi 25 mai Les Premières Tomates, Vinaigrette Leztroy Rôti de Veau Français au Jus Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Petit Suisse Sucré Cookie aux Pépites de Chocolat	jeudi 26 mai <p style="text-align: center;">Férié</p>	vendredi 27 mai <p style="text-align: center;">Pont de l'Ascension</p>
Semaine	lundi 30 mai Salade de Lentilles Vertes BIO Haut de Cuisse de Poulet Français Mariné Crozets BIO Alpina Savoie Haricots Verts BIO Persillés Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	mardi 31 mai Melon Charentais Fraîcheur Émincé de Porc de Région à l'Italienne Haricots Coco Tomatés Comté Fruittier BIO Pomme BIO de Cercier	mercredi 1 juin Terrine de Brocolis & Carottes BIO , Sauce Tartare Sauté de Canard Français aux Navets Riz BIO cuit façon Pilaf Fromage de Chèvre d'Habère Poche Banane BIO	jeudi 2 juin Batavia, Vinaigrette Leztroy Poisson Frais en Court-Mouillement Pommes de Terre de Savoie au Four Courgettes BIO Sautées Quatre-Quart	vendredi 3 juin Tomates BIO , Vinaigrette aux Epices Oeufs Brouillés BIO au Fromage Penne Rigate BIO Pointe d'Huile d'Olive Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Panacotta à l' Abricot BIO