

# Restaurant Scolaire : SAINT PIERRE EN FAUCIGNY

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MAI 2024

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