



## Restaurant Scolaire de Saint-François

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2021

	13	14	15	16	17
Semaine	<b>lundi 29 mars</b> <b>Carottes BIO</b> sauce <b>Leztroy</b> Émincé de Poulet <b>Français</b> à la Crème Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Petit Suisse Sucré Brioche Tressée	<b>mardi 30 mars</b> Râpé de <b>Céleri BIO</b> en Rémoulade <b>Pois Chiches &amp; Carottes BIO</b> sauce Tomate Riz Basmati <b>La Dent du Chat BIO</b> Quartiers d'Orange	<b>mercredi 31 mars</b> <b>Chou Chine BIO</b> Cocktail Chipolata de <b>Région</b> Grillée <b>Polenta BIO</b> Tradition Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Panacotta Passion <b>Leztroy</b>	<b>jeudi 1 avril</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus <b>Pommes de Terre Grenailles BIO</b> Rôties Fromage de Chèvre <b>d'Habère Poche</b> <b>Compote Pomme &amp; Banane BIO</b>	<b>Vendredi Saint 02/04</b> <b>Oeuf Dur BIO</b> Mayonnaise Cabillaud, Huile d'Olive & Citron <b>Boullghour BIO</b> aux Epices Douces <b>Blettes BIO</b> Béchamel Tarte Façon Cheese Cake
Semaine	<b>Lundi de Pâques 05/04</b>  FÉRIÉ	<b>mardi 6 avril</b> <b>Betterave Rouge BIO</b> Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Quenelles aux Légumes BIO</b> du <b>Royans</b> Béchamel <b>Riz &amp; Quinoa Rouge BIO</b> <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>mercredi 7 avril</b> <b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette Boulettes de <b>Boeuf BIO</b> façon Kefta <b>Semoule BIO</b> de <b>Chambéry</b> <b>Comté Fruité BIO</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b>	<b>jeudi 8 avril</b> Salade de <b>Pommes de Terre de Savoie</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Camembert <b>Banane BIO</b>	<b>vendredi 9 avril</b> Salade Verte, Vinaigrette Balsamique Jambon Blanc <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> au Beurre Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Purée Pomme Poire BIO Lezsaïsons</b>
Semaine	<b>Vacances Scolaires 12/04</b>  Votre Equipe	<b>mardi 13 avril</b>  Leztroy	<b>mercredi 14 avril</b>  vous souhaite de	<b>jeudi 15 avril</b>  Bonnes	<b>vendredi 16 avril</b>  Vacances !
Semaine	<b>lundi 19 avril</b>  	<b>mardi 20 avril</b>  	<b>mercredi 21 avril</b>  	<b>jeudi 22 avril</b>  	<b>vendredi 23 avril</b>  
Semaine	<b>Rentrée Scolaire 26/04</b> <b>Betterave Rouge BIO</b> Vinaigrette <b>Leztroy</b> Cappellettis du <b>Royans</b> Épinard Ricotta, Coulis Provençal <b>Leztroy</b> Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Chevrier</b>	<b>mardi 27 avril</b> <b>Carottes BIO</b> façon Coleslaw Aiguillette de Poulet <b>Français</b> au Curry Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Beaufort AOP</b> de <b>Haute-Maurienne</b> Cake Marbré <b>Leztroy</b>	<b>mercredi 28 avril</b> Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate <b>Leztroy</b> Escalope de Porc de <b>Rhône-Alpes</b> sauce Moutarde <b>PDT BIO</b> façon Potatoes <b>Navets BIO</b> Poêlés Crème Caramel au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	<b>jeudi 29 avril</b> Râpé de <b>Céleri BIO</b> en Rémoulade Poisson Frais sauce Dugléré <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b> à la Confiture de Cerise <b>Lezsaïsons</b>	<b>vendredi 30 avril</b> Batavia, Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Steak Haché de Boeuf BIO Charolais</b> sauce BBQ <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> Brie <b>Compote de Pommes BIO</b>