



MENUS DU MOIS DE MAI 2024

	18	19	20	21	22
Semaine	<p>lundi 29 avril</p> <p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette Cappellettis Epinards & Fromage Frais de Royans, saute Tomato Leztroy Yaourt Fermier Aromatisé</p>	<p>mardi 30 avril</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Emincé de Poulet Français à la Crème Riz BIO au Curcuma Beaufort AOP de Haute-Maurienne Banane des Antilles</p>	<p>mercredi 1 mai</p> <p>Férial</p>	<p>jeudi 2 mai</p> <p>Salade Colorée de Coquillettes BIO Alpina Savoie Sauté de Veau HVE Français au Romarin Carottes BIO à la Crème Purée de Pommes BIO Lezsaisons</p>	<p>vendredi 3 mai</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dés de Fromage de Région Chipolata de La Saison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Purée de Chou-Fleur & PDT BIO Quatre-Quarts Leztroy</p>
Semaine	<p>lundi 6 mai</p> <p>Radis Roses et Beurre Bolognaise de Pois BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO façon Stracciatella</p>	<p>mardi 7 mai</p> <p>Céleri Rémoulade Steak Haché de Boeuf BIO à Point PDT BIO à la Vapeur Meule de Savoie BIO Pommes BIO Caramélisées Lezsaisons</p>	<p>mercredi 8 mai</p> <p>Férial</p>	<p>jeudi 9 mai</p> <p>Férial</p>	<p>vendredi 10 mai</p> <p>Pont de l'Ascension</p>
Semaine	<p>lundi 13 mai</p> <p>PDT BIO en Parmentière aux Légumes Printaniers Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes Epinards au Lait BIO Raclette IGP de la Fruitière des Bornes, Arbusigny Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>mardi 14 mai</p> <p>Courgette BIO Râpée à l'Andalouse Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans, Sauce Tomatée Riz BIO Safrané Crème Dessert Chocolat au Lait BIO</p>	<p>mercredi 15 mai</p> <p>Terrine de Brocolis & Carottes BIO, Sauce Tartare Rôti de Veau Français au Jus Bouloghous BIO Gonflé Concassée de Tomates Panacotta à la Mirabelle</p>	<p>Menu Burger ! 16/05</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Burger de Boeuf Maison Pommes de Terre façon Potatoes Brownies Leztroy</p>	<p>vendredi 17 mai</p> <p>Haricots Verts BIO, Vinaigrette Leztroy Spaghettis BIO Alpina Savoie & Sauce Carbonara Emmental Râpé Français Ananas & Mangue, sirop de Vanille</p>
Semaine	<p>lundi 20 mai</p> <p>Férial</p>	<p>mardi 21 mai</p> <p>Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy Dos de Cabillaud en Court-Mouillement Blé BIO à la Tomate Flan Vanille Leztroy au Lait BIO</p>	<p>mercredi 22 mai</p> <p>Radis Roses et Beurre Escalope de Dinde Française au Curry Polenta BIO Tradition Meule de Savoie BIO Compotée Pomme & Châtaigne BIO Lezsaisons</p>	<p>jeudi 23 mai</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO Sautées Fromage Blanc BIO à la Confiture de Banane Lezsaisons</p>	<p>Menu Grec 24/05</p> <p>Concombres BIO façon Tzatziki Moussaka au Boeuf Charolais & PDT BIO Gâteau au Yaourt, Amande & Pistache Leztroy</p>
Semaine	<p>lundi 27 mai</p> <p>Mélange de Carottes BIO & Maïs Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne Penne Rigate BIO Alpina Savoie Pointe d'Huile d'Olive Ratatouille, Courgettes BIO P'tit Suisse Sucré</p>	<p>mardi 28 mai</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Paëlla Valencia Abondance AOP Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>mercredi 29 mai</p> <p>Les Premiers Melons Charentais Gnocchis BIO sauce Tomatée Emmental Râpé Français Flan Chocolat, au Lait BIO</p>	<p>jeudi 30 mai</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Tranche de Jambon Blanc Petits-Pois cuits à l'Etuvée Comté Fruittier BIO Banane des Antilles</p>	<p>vendredi 31 mai</p> <p>Les Premières Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura sauce à l'Orientale Semoule BIO Gonflée Haricots Verts BIO Poêlés Pastèque à Croquer</p>