

	19	mardi 6 mai	jeudi 8 mai	vendredi 9 mai
Semaine	<p>Rentrée Scolaire 05/05</p> <p>Radis Roses & Beurre</p> <p>Cappelletti Epinards & Fromage Frais de Royans, sauce Tomate Leztroy</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Purée Pomme & Banane Lezsaisons</p>	<p>Betteraves HVE Françaises en Vinaigrette</p> <p>Brandade de Colin aux PDT HVE</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	Férié	<p>Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus</p> <p>Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Epinards Français Crémeux au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Moelleux au Chocolat Leztroy</p>
Semaine	<p>lundi 12 mai</p> <p>Parmentière de Pommes de Terre BIO</p> <p>Colombo d'Emincé de Dinde Française</p> <p>Haricots Verts BIO Français Persillés</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Salade d'Ananas, Sirop de Vanille</p>	<p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette</p> <p>Gnocchis BIO sauce Tomatée</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Yaourt aux Fraises BIO de Minzier</p>	<p>jeudi 15 mai</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP</p> <p>Jambon Blanc Français</p> <p>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons</p>	<p>Menu Croate 16/05</p> <p>Brudet de Poissons</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Courgettes Sautées</p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p>Cake Marbré Leztroy</p>
Semaine	<p>lundi 19 mai</p> <p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette</p> <p>P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla</p> <p>P'tit Suisse Sucré</p>	<p>mardi 20 mai</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons</p> <p>Blé BIO Gonflé</p> <p>Epinards Français Crémeux au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny</p> <p>Sablé Vanille Leztroy</p>	<p>jeudi 22 mai</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier à la Crème de Marron AOP BIO d'Ardèche</p>	<p>vendredi 23 mai</p> <p>Les Premières Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura sauce à l'Orientale</p> <p>Ecrasé de PDT HVE</p> <p>Poêlée de Haricots Beurre</p> <p>Banane des Antilles</p>
Semaine	<p>lundi 26 mai</p> <p>Sauté de Poulet Français Nouvelle Agriculture au Curry</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée</p> <p>Ratatouille Tradition</p> <p>Gruyère IGP</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>mardi 27 mai</p> <p>Betteraves HVE Françaises en Vinaigrette</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli à la Confiture de Cerise Lezsaisons</p>	Férié	<p>vendredi 30 mai</p> <p>Ascension</p>

Atelier Rochois - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la Saison
Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Nous ne pouvons vous garantir à 100 % de la composition d'un plat, la liste des allergènes est à titre indicatif

Semaine	19		20		21		22		23		24														
	lundi 5 mai	Rentrée Scolaire	lundi 12 mai	lundi 19 mai	lundi 26 mai	mardi 6 mai	mardi 13 mai	mardi 20 mai	mardi 27 mai	mercredi 7 mai	mercredi 14 mai	mercredi 21 mai	mercredi 28 mai	jeudi 8 mai	jeudi 15 mai	jeudi 22 mai	jeudi 29 mai	vendredi 9 mai	vendredi 16 mai	vendredi 23 mai	vendredi 30 mai				
Semaine 19	Radis Roses & Beurre	1-	Parmentière aux Pommes de Terre BIO Print	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	Radis Roses & Beurre	1-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Composée de Saison	1-2-3-8-10-14-	Composée de Saison	1-2-3-8-10-14-	Composée de Saison	1-2-3-8-10-14-	
	Cappelletti Epinards & Fromage Frais de R	1-2-3-8-10-14-	Colombo d'Emincé de Dinde Français	1-2-3-8-10-14-	Pâté Colin façon Paëlla au Riz BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Gnacchi BIO sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Paëlla aux Légumes	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Petit-Pois Etuvés & Carottes BIO	1-2-3-8-	Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Dinde Française à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Dinde Française à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Dinde Française à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	
	Emmental Râpé Français	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Pâté Suisse Sucré	1-	Emmental Râpé Français	1-	Blé BIO Gonflé	1-2-3-8-	Crème Dessert Vanille au Lait BIO du Crêt J	1-2-3-	PDT de Viry à la Vapeur	1-2-3-8-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Sauce Crèmeuse aux Légumes de Saison	1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu Sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Filet de Merlu Sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Filet de Merlu Sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	
	Purée Pomme & Banane Lezseasons	-	Salade Ananas, Sirop Vanille	-			Yaourt aux Fraises BIO de Minzier	1-	Epinards Français Crèmeux au Lait BIO du C	1-2-3-8-			Tomates Concassées	1-2-3-8-	Coquillettes au Blé-Semi Complet BIO Alpin	1-2-3-8-	Purée Pomme & Framboise BIO Lezseasons	-	Pomme de Haute-Savoie	-	Fromage de Région	1-	Fromage de Région	1-	Fromage de Région
Semaine 20																									
Semaine 21																									
Semaine 22																									
Semaine 23																									
Semaine 24																									

Substitut fromage MATERNELLE
Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Œuf	Poisson	Crustacé	Mollusque	Soja	Céleri	Arachide	Moutarde	Fruit à Coque	Sésame	Lupin	Sulfites
N°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14