

Restaurant Scolaire : VALLEIRY ECOLE

MENUS DU MOIS DE MAI 2024

	18	19	20	21	22
Semaine	lundi 29 avril Carottes BIO Râpées Vinaigrette Cappelletti Epinards & Fromage Frais de Royans, saute Tomate Leztroy Yaourt aux Fraises BIO de Minzier	mardi 30 avril Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Emincé de Poulet Français à la Crème Riz BIO au Curcuma Beaufort AOP de Haute-Maurienne Banane des Antilles	mercredi 1 mai Férié	jeudi 2 mai Salade Colorée de Coquillettes BIO Alpina Savoie Oeufs Brouillés BIO à la Ciboulette Carottes BIO à la Crème Purée de Pommes BIO Lezsaisons	vendredi 3 mai Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dés de Fromage de Région Chipolata Grillée de la Ferme de Challonges Purée de Chou-Fleur & PDT BIO Quatre-Quarts Leztroy
Semaine	lundi 6 mai Radis Roses et Beurre Bolognaise aux Lentilles Vertes BIO Françaises Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet à Gruffy façon Stracciatella	mardi 7 mai Céleri Rémoulade Sauté de Veau HVE Français au Romarin PDT BIO à la Vapeur Meule de Savoie BIO Pommes BIO Caramélisées Lezsaisons	mercredi 8 mai Férié	jeudi 9 mai Férié	vendredi 10 mai Pont de l'Ascension
Semaine	lundi 13 mai PDT BIO en Parmentière aux Légumes Printaniers Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Epinards Crémeux au Lait BIO du Crêt Joli Raclette IGP de la Fruitière des Bornes, Arbusigny Ananas & Mangue, Sirop de Vanille	mardi 14 mai Courgette BIO Râpée à l'Andalouse Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans, Sauce Tomatée Riz BIO Safrané Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO du Crêt Joli	mercredi 15 mai Terrine de Brocolis & Carottes BIO, Sauce Tartare Rôti de Veau Français au Jus Boulghour BIO Gonflé Concassée de Tomates Panacotta à la Mirabelle	jeudi 16 mai Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Pommes de Terre de Savoie au Four Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	vendredi 17 mai Haricots Verts BIO, Vinaigrette Leztroy Spaghettis BIO Alpina Savoie & Sauce Carbonara Emmental Râpé Français Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons
Semaine	lundi 20 mai Férié	mardi 21 mai Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy Dos de Cabillaud en Court-Mouillement Blé BIO à la Tomate Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	mercredi 22 mai Radis Roses et Beurre Escalope de Dinde Française au Curry Polenta BIO Tradition Meule de Savoie BIO Compotée Pomme & Châtaigne BIO Lezsaisons	jeudi 23 mai Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO Sautées Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Banane Lezsaisons	Menu Grec 24/05 Concombres BIO façon Tzatziki Moussaka au Boeuf Charolais & PDT BIO Gâteau au Yaourt, Amande & Pistache Leztroy
Semaine	lundi 27 mai 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	mardi 28 mai Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla Abondance AOP Purée de Pomme HVE Lezsaisons	mercredi 29 mai Les Premiers Melons Charentais Gnocchis BIO sauce Tomatée Emmental Râpé Français Flan Chocolat au Lait BIO du Crêt Joli	jeudi 30 mai Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Tranche de Jambon Blanc Petits-Pois cuits à l'Etuvée Comté Fruitiier BIO Banane des Antilles	vendredi 31 mai 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