



Restaurant Scolaire : ARCHAMPS

		Pain BIO à chaque repas				
19 Semaine	lundi 7 mai	Farfalles & Crudités Cocktail Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au Lait BIO de Minzier Gruyère BIO de La Dent du Chat Banane BIO			vendredi 11 mai	Pont de l'Ascension
	lundi 14 mai	Dés de Betteraves Rouges BIO Quenelles Natures BIO de Royans Gratinées Riz BIO à la Ciboulette & Tomates Confites Tome AOP des Bauges Orange	Férisé	Férisé	vendredi 18 mai	Les Premières Tomates Vinaigrette Mijotée de Veau BIO au Citron Poêlée de Courgettes Pommes de Terre BIO Vapeur Fromage Blanc BIO de Minzier au Coulis de Banane BIO Leztroy
20 Semaine	lundi 21 mai				vendredi 25 mai	Concombre à la Crétoise Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie Semoule BIO Gonflée Fondue de Légumes d'été Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de Minzier
	lundi 28 mai	Carottes BIO Râpées Vinaigrette Merlu Grillé sauce Vierge Courgettes BIO Recette Barbecue Haricots Coco Tomatisés Yaourt BIO de Gruffy au Coulis de Fruits BIO Leztroy	Férisé	Férisé	vendredi 31 mai	Les Premiers Melons Charentais Rôti de Boeuf Français et Jus Purée de Pois Cassés Tomates en Rougail des Iles Île flottante, Crème anglaise au Lait BIO de Minzier
21 Semaine	mardi 8 mai		Férisé	Férisé	jeudi 10 mai	
	mardi 15 mai	Céleri Rave BIO en Rémoulade Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Haricots Verts BIO Poêlés Boullghour BIO à l'huile d'Olive Brioches			jeudi 17 mai	Salade Verte & Douce Vinaigrette Poisson Frais en Court-Mouillement Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Biscuit Sablé Leztroy
22 Semaine	mardi 22 mai	Radis Croquants & Petit Beurre Pilon de Poulet Fermier Label Rouge Tomate & Poivron en Basquaise Penne Rigate BIO Alpina Savoie Yaourt aux Fruits BIO de Minzier			jeudi 24 mai	Batavia, Sauce Salade Leztroy Ravioles BIO de Royans Emmental Basilic et Coulis Provençal Petit Suisse Sucré Kiwi
	mardi 29 mai	Salade de Haricots Verts BIO Escalope de Porc de Rhône-Alpes / Dinde Coquillettes BIO de Chambéry au Beurre Chèvre Demi-Sec de Vions Pomme BIO			jeudi 31 mai	Concombres façon Tzatziki Émincé de Poulet Français Yassa Riz BIO aux Poivrons Le Créztroy BIO Marmelade Tuffi Frutti

MENUS DU MOIS DE MAI 2018

Ces menus sont validés par Marion MOLLARD notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.