



Restaurant Scolaire : ARCHAMPS

Pain BIO à chaque repas					
14	Lundi de Pâques 02/04	mardi 3 avril	Ecole 04/04	jeudi 5 avril	vendredi 6 avril
Semaine	Férialé	Radis Roses de Saison et Beurre Poulet Français Mariné aux Épices Semoule BIO de Chambéry Carottes & Navets BIO à l'Orientale Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	Beurrave Rouge BIO Vinaigrette Revelis BIO de Royans Emmental Basilic et Coulis Provençal Fromage Râpé Français Pomme BIO de Cercier	Le Traditionnel Oeuf Mayonnaise Dos de Cabillaud Nantaise Riz BIO Fantaisie Comté BIO Marcel Petite Orange	Salade Verte & Douce Vinaigrette Choucroute Alsacienne / Poisson Pommes de Terre BIO au Bouillon Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de Minzier
15	Vacances Scolaires 09/04	mardi 10 avril	mercredi 11 avril	jeudi 12 avril	vendredi 13 avril
Semaine	Votre Equipe	Leztroy	vous souhaitez de	Bonnes	Vacances !!
16	lundi 16 avril	mardi 17 avril	mercredi 18 avril	jeudi 19 avril	vendredi 20 avril
Semaine	Votre Equipe	Leztroy	vous souhaitez de	Bonnes	Vacances !!
17	Reentrée Scolaire 23/04	mardi 24 avril	mercredi 25 avril	jeudi 26 avril	vendredi 27 avril
Semaine	Maccédoine, Carotte & Navet BIO Quenelles Natures BIO de Royans Gratinées Riz BIO à la Ciboulette & Tomates Confites Petit Suisse Sucré Pomme BIO de Cercier	Céleri rave BIO en Rémoulade Aiguillette de Poulet Français à la Crème Polenta BIO de Savoie Tradition Abondance AOF de Perts-Jussy Cake aux Épices	Salade Verte du Moment Poisson Frais en Court-Moullément Blé BIO à la Tomate Gratin de Blettes BIO Pancacotta Passion	Râpé de Radis Nouveaux & Carottes BIO Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie et Coulis Provençal Leztroy Purée de Pommes de Terre BIO Le Créztoy BIO Ananas & Mangue, Sirop de Vanille	
18	lundi 30 avril	Fête du Travail 01/05	Ecole 02/05	jeudi 3 mai	vendredi 4 mai
Semaine	Salade de Lentilles Vertes BIO Quiche au Fromage Petits-Pois & Carottes BIO Eluvés Biscuit Spéculoos Leztroy Orange	Férialé	Haricots Verts BIO Vinaigrette Cappelletti Epinard Ricotta de Royans, Coulis Provençal Leztroy Comté BIO Marcel Petite Pomme BIO	Batavia, Sauce Salade Leztroy Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Semoule BIO de Chambéry Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	Pâté en Croûte & Cornichon / Cake Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Riz BIO Saffrané cuit Pilaf Camembert Banane BIO

MENUS DU MOIS D'AVRIL 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.