



# Restaurant Scolaire ARCHAMPS

Pain BIO à chaque repas

| MENUS DU MOIS DE MAI 2019 |                     |  |                        |   |
|---------------------------|---------------------|--|------------------------|---|
| 19<br>Sémioline           | <b>lundi 6 mai</b>  | Macédoine, Carotte & Navet BIO<br>Aiguillette de Poulet Français à l'italienne<br>Tortis BIO Alpina Savoie<br>La Dent du Chat BIO<br>Pomme BIO de Cercier                                    | <b>mardi 7 mai</b>     | Salade de Chou Chine BIO<br>Merlu Grillé sauce Viêrge<br>Riz Basmati au Curcuma<br>Purée de Brocolis BIO<br>Yaourt Fermier de Reigner, la Ferme des 4 Saisons           |
|                           | <b>lundi 13 mai</b> | Pâtisserie BIO Mimosi<br>Cabillaud en Court-Moullément<br>Riz BIO, Ciboulette & Tomates Confites<br>Chèvre Demi-Sec de Vions<br>Pomme BIO de Cercier   | <b>mardi 14 mai</b>    | Carottes BIO Râpées Vinaigrette<br>Pilon de Poulet Français Label Rouge<br>Tomate & Poivron en Basquaise<br>Bûche BIO à la Tomate<br>Cake Moelleux au Chocolat          |
| 20<br>Sémioline           | <b>lundi 20 mai</b> | Radis Croquants & Petit Beurre<br>Escalope de Porc de Région<br>Epinards Pointe de Crème<br>Cocquillettes BIO Alpina Savoie<br>Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de Minzier                   | <b>mardi 21 mai</b>    | Les Premiers Melons Charentais<br>Émincé de Poulet Français Yassa<br>Riz BIO aux Poivrons<br>Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier<br>Kivi                                 |
|                           | <b>lundi 27 mai</b> | Farfallas & Crudités Cocktail<br>Plain Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron<br>Gratin de Choux-Fleurs au Lait BIO de Minzier<br>Abondances AOP de Pers-Jussy<br>Pomme BIO                   | <b>mardi 28 mai</b>    | Carottes BIO Râpées Vinaigrette<br>Quenelles Natures BIO du Royans à la Tomate<br>Riz BIO cuit façon Pilaf<br>Yaourt Fermier BIO de Minzier au Coulis de Fruits Lestroy |
| 21<br>Sémioline           | <b>lundi 27 mai</b> | Les Premières Tomates Vinaigrette<br>Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie<br>Boudin noir BIO à l'huile d'Olive<br>Fondue de Légumes d'été<br>Yaourt Fermier BIO de Savoie au Coulis de Fruits Lestroy | <b>jeudi 30 mai</b>    | Féité   |
|                           | <b>lundi 20 mai</b> | Concombre à la Crétoise<br>Poisson Frais Juste au Beurre<br>Petits Pois & Carottes BIO Etuvés<br>Tomme BIO de Chindrieux<br>Compote Tuffi Fruits, Pommes BIO                                 | <b>vendredi 31 mai</b> | Pont de l'Ascension   |
| 22<br>Sémioline           | <b>lundi 27 mai</b> | Terme Carotte & Chou-Fleur BIO, sauce Tartare<br>Ravioles BIO du Royans aux légumes du Soleil BIO<br>Fromage Râpé Français<br>Amands, Sirop Basilic  | <b>jeudi 16 mai</b>    | Salade Verte de Saison<br>Mijotée de Veau BIO au Citron<br>Haricots Verts BIO Poêlés<br>Pommes de Terre BIO au Four<br>Brioche  |
|                           | <b>lundi 20 mai</b> | Salade Verte & Douce Vinaigrette<br>Boulettes de Boeuf BIO façon Kenia<br>Semoule BIO Gouffée<br>Comté Frité BIO<br>Banane BIO   | <b>jeudi 9 mai</b>     | Céleri Rave BIO en Rémoulade<br>Jambon Blanc<br>Carottes BIO Persillées<br>Purée de Pommes de Terre BIO<br>Œuf flottant, Crème anglaise au lait BIO de Minzier          |
| 23<br>Sémioline           | <b>lundi 20 mai</b> | Salade de Carotte & Chou-Fleur BIO, sauce Tartare<br>Ravioles BIO du Royans aux légumes du Soleil BIO<br>Fromage Râpé Français<br>Amands, Sirop Basilic                                      | <b>jeudi 23 mai</b>    | Salade Verte & Douce Vinaigrette<br>Boulettes de Boeuf BIO façon Kenia<br>Semoule BIO Gouffée<br>Comté Frité BIO<br>Banane BIO  |
|                           | <b>lundi 27 mai</b> | Les Premières Tomates Vinaigrette<br>Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie<br>Boudin noir BIO à l'huile d'Olive<br>Fondue de Légumes d'été<br>Yaourt Fermier BIO de Savoie au Coulis de Fruits Lestroy | <b>jeudi 30 mai</b>    | Féité   |
| 24<br>Sémioline           | <b>lundi 20 mai</b> | Concombre à la Crétoise<br>Poisson Frais Juste au Beurre<br>Petits Pois & Carottes BIO Etuvés<br>Tomme BIO de Chindrieux<br>Compote Tuffi Fruits, Pommes BIO                                 | <b>vendredi 31 mai</b> | Pont de l'Ascension   |
|                           | <b>lundi 27 mai</b> | Farfallas & Crudités Cocktail<br>Plain Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron<br>Gratin de Choux-Fleurs au Lait BIO de Minzier<br>Abondances AOP de Pers-Jussy<br>Pomme BIO                   | <b>mardi 28 mai</b>    | Carottes BIO Râpées Vinaigrette<br>Quenelles Natures BIO du Royans à la Tomate<br>Riz BIO cuit façon Pilaf<br>Yaourt Fermier BIO de Minzier au Coulis de Fruits Lestroy |

Ces menus sont validés par Marion MOULARD 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.