

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2026

Semaine	16	lundi 13 avr.	mardi 14 avr.	jeudi 16 avr.	vendredi 17 avr.
		L'équipe Leztroy	Vous souhaitez de	Bonnes Vacances !	
	17	Rentrée Scolaire 20/04	mardi 21 avr.	jeudi 23 avr.	vendredi 24 avr.
		Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO de St-Jean , Sauce Pesto Emmental Râpé Français Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Pommes de Terre BIO façon Potatoes Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Meule de Savoie BIO Pomme HVE de Haute Savoie	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Flan Vanille Leztroy au Lait BIO	Sauté de Veau Français Romarin Riz BIO cuit façon Pilaf Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Fraises Françaises
	18	lundi 27 avr.	mardi 28 avr.	jeudi 30 avr.	vendredi 1 mai
		Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla Bûchette de Chèvre Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex Quiche au Fromage, Œufs BIO Français & Lait BIO de La Ferme de Minzier Purée de Brocolis BIO Petit Sucré Biscuit Spéculos Leztroy	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Tranche de Jambon Blanc Français Ecrasé de PDT de Savoie Fromage Blanc BIO du Crêt Joli à la Confiture de Cerises Lezsaisons	Férié