

	18		mardi 3 mai	Menu Plaisir ! 05/05	vendredi 6 mai
Semaine		Rentrée Scolaire 02/05			
		<p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette</p> <p>Raviolis BIO de Royans Emmental & Basilic sauce Tomate Leztroy</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Yaourt aux Fraises BIO de Minzier</p>	<p>Parmentière de Pommes de Terre BIO</p> <p>Dos de Cabillaud à la Crème</p> <p>Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Tomme Fermière Rochoise</p> <p>Compote de Pommes BIO de Tournon</p>	<p>Wraps de Légumes Crudités</p> <p>Chipolata de Région au Four</p> <p>Pommes de Terre BIO Rissolées</p> <p>Sundae Maison & Coulis Fruits Rouges ou Chocolat</p>	<p>Batavia Vinaigrette Balsamique</p> <p>Rôti de Boeuf Français au Jus</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Haricots Verts BIO Persillés</p> <p>Tarte au Flan, Lait BIO du Crêt Joli</p>
	19	lundi 9 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
Semaine		<p>Céleri BIO en Rémoulade</p> <p>Longe de Porc de Rhône-Alpes à l'Italienne</p> <p>Purée de Chou-Fleur & PDT BIO</p> <p>Comté Fruittier BIO</p> <p>Brioche Tressée</p>	<p>Haricots Verts BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Pois Chiches & Carottes BIO sauce Tomate</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Camembert</p> <p>Salade Ananas & Mangue</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Émincé de Veau BIO du Périgord au Romarin</p> <p>Semoule BIO aux Epices Douces</p> <p>Légumes BIO à l'Orientale</p> <p>Crème Dessert Chocolat au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>Oeuf Dur BIO, Pointe de Mayonnaise</p> <p>Filet de Merlu, Sauce Vierge</p> <p>Pommes de Terre de Savoie à la Vapeur</p> <p>Épinards au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier, à la Confiture de Cerises Lezsaïsons</p>
	20	lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Semaine		<p>Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette</p> <p>Quenelles Nature BIO de Royans Coulis Provençal</p> <p>Riz BIO, Ciboulette & Tomates Confites</p> <p>Reblochon Fermier AOP Rochois</p> <p>Compote de Pommes BIO de Tournon</p>	<p>Les Premiers Melons Charentais</p> <p>Tortis BIO Alpina Savoie et Sauce Carbonara Leztroy</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Flan Vanille au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Dos d'Eglefin, Huile d'Olive & Basilic</p> <p>Boullghour BIO à l'Huile d'Olive</p> <p>Concassée de Tomates</p> <p>Yaourt Fermier BIO de Savoie façon Stracciatella Leztroy</p>	<p>Pizza à la Crème, Oignons, Mozzarella & Emmental</p> <p>Boeuf BIO des Savoie en Carbonade</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Raclette BIO de Savoie</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>
	21	lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
Semaine		<p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex</p> <p>Tarte Tomate & Moutarde</p> <p>Haricots Beurre Persillés</p> <p>Beaufort AOP de Haute-Maurienne</p> <p>Ananas, Sirop Basilic</p>	<p>Radis Croquants & Petit Beurre</p> <p>Émincé de Poulet Français Yassa</p> <p>Riz BIO au Curcuma</p> <p>Abondance AOP de Pers-Jussy</p> <p>Compotée Pomme & Myrtille BIO Lezsaïsons</p>	Féié	Pont de l'Ascension
	22	lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 2 juin	vendredi 3 juin
Semaine		<p>Salade de Lentilles Vertes BIO</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français Mariné</p> <p>Crozets BIO Alpina Savoie</p> <p>Haricots Verts BIO Persillés</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p>	<p>Melon Charentais Fraîcheur</p> <p>Émincé de Porc de Région à l'Italienne</p> <p>Haricots Coco Tomatés</p> <p>Comté Fruittier BIO</p> <p>Pomme BIO de Tournon</p>	<p>Batavia, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Poisson Frais en Court-Mouillement</p> <p>Pommes de Terre de Savoie au Four</p> <p>Courgettes BIO Sautées</p> <p>Quatre-Quart</p>	<p>Tomates BIO, Vinaigrette aux Epices</p> <p>Oeufs Brouillés BIO au Fromage</p> <p>Penne Rigate BIO Pointe d'Huile d'Olive</p> <p>Épinards au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Panacotta à l' Abricot BIO</p>