



Restaurant Scolaire : CURIENNE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MAI 2021	18	lundi 3 mai	mardi 4 mai	jeudi 6 mai	vendredi 7 mai
	Semaine	Radis Croquants & Petit Beurre Pois Chiches & Carottes BIO sauce Tomate Riz BIO cuit façon Pilaf Comté Fruité BIO Flan Vanille Leztroy au Lait BIO	Salade de Blé BIO à la Menthe Cabillaud en Court-Mouillement Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Petit Suisse Sucré Pomme BIO de Tournon	Salade Verte & Douce Vinaigrette Tortis BIO Alpina Savoie et Sauce Carbonara Fromage Râpé Français Compote Pomme & Banane BIO Lezsaisons	PDT BIO en Parmentière Rôti de Boeuf Français et Jus Haricots Verts BIO Poêlés Reblochon Fruitié BIO de Haute-Savoie Mangue & Ananas, Sirop Vanille
	19	lundi 10 mai	mardi 11 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
	Semaine	Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Chipolata de Région Grillée Purée de Chou-Fleur & PDT BIO Tomme Fermière Rochoise Pomme BIO de Tournon	Céleri Rave BIO en Rémoulade Émincé de Poulet Français Yassa Riz BIO aux Poivrons Yaourt Fermier de Reignier , la Ferme des 4 Saisons	Férié	Pont de l'Ascension
	20	lundi 17 mai	mardi 18 mai	Menu Italien 20/05	vendredi 21 mai
	Semaine	Cuitités de Betteraves Rouges BIO Ravioles BIO du Royans aux Légumes du Soleil BIO Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	Carottes BIO Râpées Vinaigrette Escalope de Porc de Région à l'Italienne Haricots Coco Tomatés Jus de Pommes BIO de Savoie Roulé Chocolat Leztroy	Salade Verte du Moment Pizza Leztroy Tiramisu Maison	Salade de Riz BIO Colorée Boeuf BIO GAEC des Deux Savoie Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Raclette BIO de Savoie Banane BIO
	21	lundi 24 mai	mardi 25 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
	Semaine	Férié	Cake aux Olives Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Purée de Brocolis BIO Brie Compote de Pommes BIO de Tournon	Radis Roses de Saison et Beurre Quenelles Natures BIO du Royans Gratinées Riz BIO , Ciboulette & Tomates Confites Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	Concombres façon Tzatziki Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais Île flottante, Crème anglaise au Lait BIO de Minzier
	22	lundi 31 mai	mardi 1 juin	jeudi 3 juin	vendredi 4 juin
	Semaine	Salade de Lenfilles Vertes BIO Haut de Cuisse de Poulet Français Mariné Epinards au Lait BIO de Minzier La Dent du Chat BIO Ananas, Sirop Basilic	Eventail de Melon Charentais Sauté de Veau BIO Marengo Semoule BIO aux Epices Douces Légumes BIO à l'Orientale Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de Minzier	Batavia, Vinaigrette Leztroy Poisson Frais Sauce Crème Pomme de Terre de Savoie au Four Abondance AOP de Pers-Jussy Tarte aux Pommes BIO Leztroy	Tomates BIO , Vinaigrette aux Epices Oeufs Brouillés BIO à la Ciboulette Riz BIO Safrané Courgettes BIO Confites Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Confiture de Cerise Lezsaisons

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.