

Restaurant Scolaire : ECOLE D'AMANCY

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2018

		Pain BIO à chaque repas				
14 Semaine	Férié 02/04	mardi 3 avril	mercredi 4 avril	jeudi 5 avril	vendredi 6 avril	
	Salade de Chou Chine BIO Rôti d'Agneau à l'Ail Flageolets Mijotés Fromage de Région Moelleux Chocolat	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	Betterave Rouge BIO Vinaigrette Raviolis 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 / <i>Poisson</i> Pommes de Terre BIO au Bouillon Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de Minzier	
	15 Semaine	lundi 9 avril	mardi 10 avril	mercredi 11 avril	jeudi 12 avril	vendredi 13 avril
		Mélange de Carottes BIO & Maïs Diots Rochois Rôtis au Vin Blanc / <i>Merguez</i> Crozels BIO Alpina Savoie Chèvre Demi-Sec d'Habère Poche Pomme BIO de Cercier Caramélisées	Céleri Rave BIO en Rémoulade Filet de Merlu au Citron Confit Boulgour BIO aux Carottes BIO Tomme Fermière Rochoise Le Marbré	Batavia Vinaigrette Balsamique Sauté de Dinde Française à l'Italienne Coquillettes BIO Alpina Savoie Morbier BIO AOP Marcel Petite Crème Caramel au Lait BIO	Salade de Riz BIO Colorée Omelette au Fromage Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Petit Suisse Sucré Banane BIO	Avocat sauce Cocktail Rôti de Boeuf Français et Jus Pommes de Terre BIO Vapeur Haricots Verts BIO Persillés Yaourt BIO de Gruffy au Coulis de Fruits BIO Leztroy
	16 Semaine	lundi 16 avril	mardi 17 avril	mercredi 18 avril	jeudi 19 avril	vendredi 20 avril
Coleslaw, Chou & Carotte BIO Émincé de Poulet, Pesto Leztroy Croûtes Alpina Savoie Raclette BIO AOP Marcel Petite Compotée Pomme BIO & Framboise		Radis Croquants & Petit Beurre Escalope de Porc de Rhône-Alpes / <i>Dinde</i> Lentilles Vertes, Petit Navets & Carottes BIO à l'Etuviée Gaufre & Ganache Leztroy au Chocolat	Chou Chine BIO Cocktail Veau BIO Marengo Riz BIO cuit façon Pilaf Fromage Blanc BIO de Minzier au Coulis de Fruits BIO Leztroy	Méli-Mélo de Saison Boeuf BIO en Bolognaise Spaghettis BIO de Chambéry Fromage Râpé Français Tarte aux Pralines	Salade de Pommes de Terre BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Épinards au Lait BIO de Minzier Gruyère BIO de La Dent du Chat Kiwi	
17 Semaine	lundi 23 avril	mardi 24 avril	mercredi 25 avril	jeudi 26 avril	vendredi 27 avril	
	Macédoine, Carotte & Navet BIO Quenelles Natures BIO de Royans Gratignées 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 AOP de Pers-Jussy Cake aux Epices	Pépinettes de Chambéry & Crudités Cocktail Jambon Blanc Froid / <i>Dinde</i> Purée de Brocolis BIO Reblochon Fermier AOC Rochois Banane BIO	Salade Verte du Moment Poisson Frais en Court-Mouillement Blé BIO à la Tomate Gratin de Blettes BIO Panacotta 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 Semaine	lundi 30 avril	Férié 01/05	mercredi 2 mai	jeudi 3 mai	vendredi 4 mai	
	Salade de Lentilles Vertes BIO Quiche au Fromage Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Biscuit Spéculoos Leztroy Orange	Carottes BIO façon Coleslaw Canard aux Navets Nouveaux Pommes de Terre Grenailles Rôties Fromage de Région Tarte au Citron	Haricots Verts BIO Vinaigrette Cappelletti Épinard 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 Fermier de Reignier , la Ferme des 4 Saisons	Pâté en Croûte & Comichon / <i>Cake</i> Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Riz BIO Safrané cuit Pilaf Camembert Banane BIO	