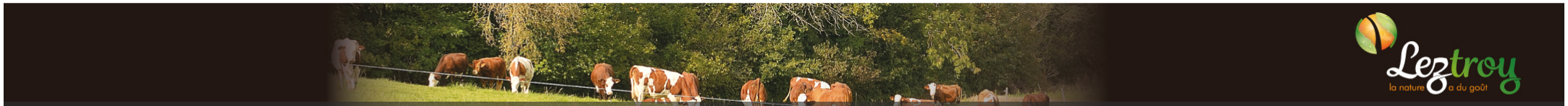

Restaurant Scolaire : ECOLE D'AMANCY

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MAI 2026

Semaine	lundi	mardi	jeudi	vendredi
19	**lundi 4 mai**	**mardi 5 mai**	**jeudi 7 mai**	**vendredi 8 mai**
	Carottes Râpées & Maïs, Vinaigrette **Leztroy** Diot au Vin Blanc de **La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron** **Crozets BIO Alpina Savoie** Crémeux Camembert des **Pâturages Comtois** Salade d'Ananas, Sirop de Vanille	**Betteraves Rouges BIO,** Vinaigrette **Leztroy** Brandade aux **Pommes de Terre de Savoie** **Gruyère IGP,** de **Franche-Comté** **Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** **Bouchée à l'Italienne BIO** & Sauce Barbecue **Leztroy** **Boulghour BIO** Gonflé Légumes Sautés Sésame **Fromage Blanc BIO** de **la Ferme du Crêt Joli** à la Confiture de Fraises **Lezsaisons**	Férié
20	**lundi 11 mai**	**mardi 12 mai**	**jeudi 14 mai**	**vendredi 15 mai**
	Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Bolognaise de **Pois BIO** **Haricots Beurre BIO Français** Persillés **Meule de Savoie BIO** **Purée de Pomme HVE Lezsaisons**	Parmentière de **Pommes de Terre BIO** Sauté de Filet de Poulet **Français** sauce Pesto Petits-Pois & Carottes Etuvés Petit Sucré Sablé Indien à la Noix de Coco **Leztroy**	Férié	Ascension
21	**lundi 18 mai**	**mardi 19 mai**	**Menu Nos Amis Les Bêtes 21/05**	**vendredi 22 mai**
	Radis Roses **Français** & Beurre **Raviolis aux Légumes BIO** de **St-Jean,** Sauce Tomate **Lezsaisons** Yaourt aux Fraises de **La Ferme des 4 Saisons, Reignier**	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare **Leztroy** Pommes de Terre Vapeur **Epinards BIO Français** au **Lait BIO du Crêt Joli** **Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua** **Compotée Pomme & Châtaigne BIO Lezsaisons**	Carottes Râpées en Vinaigrette Pilon de Poulet **Français** façon Tajine Nouilles Ratatouille Crème Dessert Praliné **Leztroy,** au **Lait BIO** du **Crêt Joli**	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy** & **Dès de Gruyère IGP** Blanquette de Veau **Français** **Riz BIO** cuit façon Pilaf Banane des **Antilles**
22	**lundi 25 mai**	**mardi 26 mai**	**jeudi 28 mai**	**vendredi 29 mai**
	Férié	**Betteraves Rouges BIO,** Vinaigrette **Leztroy** Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison **Boulghour BIO** Gonflé Gâteau aux Framboises **Leztroy**	**Quenelle Nature BIO** de **St-Jean** Sauce Béchamel **Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf Poêlée de **Haricots Verts BIO Français** **Abondance AOP** de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** Fraises **Françaises**	Tomates **Françaises,** Vinaigrette **Leztroy** **Boeuf BIO** des **GAEC des Savoie & Jura** sauce Forestière **PDT HVE** Vapeur du **GAEC de l'Arclusaz** Bûchette de Chèvre **Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons**

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND 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.
Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.