

Restaurant Scolaire : GRIGNON

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MAI 2024

Semaine	18	lundi 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 2 mai	vendredi 3 mai
		Carottes BIO Râpées Vinaigrette Cappelletti Epinards & Fromage Frais de Royans , saute Tomato Leztroy Yaourt aux Fraises BIO de Minzier	Betteraves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Emincé de Poulet Français à la Crème Riz BIO au Curcuma Beaufort AOP de Haute-Maurienne Banane des Antilles	Salade Colorée de Coquillettes BIO Alpina Savoie Oeufs Brouillés BIO à la Ciboulette Carottes BIO Persillées Purée de Pommes BIO Lezsaisons	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dés de Fromage de Région Chipolata Grillée de La Salaison du Mont-Charvin Purée de Chou-Fleur & PDT BIO Quatre-Quarts Leztroy
	19	lundi 6 mai	mardi 7 mai	jeudi 9 mai	vendredi 10 mai
		Terrine Carottes BIO & Chou-Fleur & Mayonnaise Lezsaisons Bolognaise aux Lentilles Vertes BIO Françaises Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli façon Stracciatella	Céleri Rémoulade Sauté de Veau HVE Français au Romarin PDT BIO à la Vapeur Meule de Savoie BIO Pommes BIO Caramélisées Lezsaisons	Férié	Pont de l'Ascension
	20	lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Semaine		PDT BIO en Parmentière aux Légumes Printaniers Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Epinards au Lait BIO Raclette IGP de la Fruitière des Bornes, Arbusigny Ananas & Mangue, sirop de Vanille	Courgette BIO Râpée à l'Andalouse Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans , Sauce Tomatée Riz BIO Safrané Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Pommes de Terre de Savoie au Four Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	Haricots Verts BIO , Vinaigrette Leztroy Spaghettis BIO Alpina Savoie & Sauce Carbonara Emmental Râpé Français Crème Dessert Chocolat au Lait BIO
	21	lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	Menu Grec 24/05
		Férié	Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy Dos de Cabillaud en Court-Mouillement Blé BIO à la Tomate Flan Vanille Leztroy au Lait BIO	Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO Sautées Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Banane Lezsaisons	Concombres BIO façon Tzatziki Moussaka au Boeuf Charolais & PDT BIO Gâteau au Yaourt, Amande & Pistache Leztroy
Semaine	22	lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
		Mélange de Carottes BIO & Maïs Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne Penne Rigate BIO Alpina Savoie Pointe d'Huile d'Olive Ratatouille, Courgettes BIO P'tit Suisse Sucré	Betteraves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla Abondance AOP Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Tranche de Jambon Blanc Petits-Pois cuits à l'Etuve Comté Fruitiier BIO Banane des Antilles	Les Premières Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura sauce à l'Orientale Semoule BIO Gonflée Haricots Verts BIO Poêlés Pâtèque à Croquer

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.