

|         | 19  | 20  | 21   | 22  |  |
|---------|---|---|--|---|--|
| Semaine | <p><b>lundi 4 mai</b></p> <p>Carottes Râpées &amp; Maïs, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Diot au Vin Blanc de <b>La Maison Hofer, Challonges</b></p> <p><b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Crémeux</p> <p>Camembert des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p>Salade d'Ananas, Sirop de Vanille</p> | <p><b>mardi 5 mai</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Brandade aux <b>Pommes de Terre de Savoie</b></p> <p><b>Gruyère IGP</b>, de <b>Franche-Comté</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO</b></p> <p><b>Lezsaisons</b></p>  | <p><b>mercredi 6 mai</b></p> <p><b>Sleak Haché de Boeuf BIO Français</b> &amp; son Jus</p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO du Crêt Joli</b></p> <p><b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b></p> <p>Pomme de <b>Haute-Savoie</b></p> | <p><b>jeudi 7 mai</b></p> <p>Salade Verte &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Bouchée à l'Italienne BIO</b> &amp; Sauce Barbecue <b>Leztroy</b></p> <p><b>Bouloghour BIO</b> Gonflé</p> <p>Légumes Sautés Sésame</p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>la Ferme du Crêt Joli</b> à la Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b></p> | <p><b>vendredi 8 mai</b></p> <p>Férial</p>   |
| Semaine | <p><b>lundi 11 mai</b></p> <p><b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> &amp; Sa Sauce Bolognaise de <b>Pois BIO</b></p> <p><b>Haricots Beurre BIO Français</b> Persillés</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Purée de Pomme HVE</b> <b>Lezsaisons</b></p>                                    | <p><b>mardi 12 mai</b></p> <p>Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> sauce Pesto</p> <p>Petits-Pois &amp; Carottes Etuvés</p> <p>Petit Sucré</p> <p>Sablé Indien à la Noix de Coco <b>Leztroy</b></p>  | <p><b>mercredi 13 mai</b></p> <p>Radis Roses <b>Français</b> &amp; Beurre</p> <p>Escalope de Porc <b>Français</b> Sauce Moutarde</p> <p>Purée <b>Chou-Fleur BIO</b> &amp; Haricot Lingot</p> <p><b>Yaourt BIO</b> de <b>La Ferme du Parquet, à la Confiture d'Abricots BIO</b> <b>Lezsaisons</b></p>                               | <p><b>jeudi 14 mai</b></p> <p>Férial</p>  | <p><b>vendredi 15 mai</b></p> <p>Ascension</p>   |
| Semaine | <p><b>lundi 18 mai</b></p> <p>Radis Roses <b>Français</b> &amp; Beurre</p> <p><b>Raviolis aux Légumes BIO</b> de <b>St-Jean</b>, Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Yaourt aux Fraises BIO</b> de <b>Minzier</b></p>  | <p><b>mardi 19 mai</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Sauce Tartare <b>Leztroy</b></p> <p>Pommes de Terre Vapeur</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO du Crêt Joli</b></p> <p><b>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Châtaigne BIO</b> <b>Lezsaisons</b></p> | <p><b>mercredi 20 mai</b></p> <p>Salade de <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> façon Tex-Mex</p> <p>Quiche au Saumon &amp; <b>Gruyère IGP</b> <b>Leztroy</b></p> <p>Purée de <b>Brocolis BIO</b></p> <p>Salade Ananas &amp; Mangue, Sirop Vanille <b>Lezsaisons</b></p>  | <p><b>Menu Nos Amis Les Bêtes 21/05</b></p> <p>Carottes Râpées en Vinaigrette</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> façon Tajine</p> <p>Nouilles</p> <p>Ratatouille</p> <p>Crème Dessert Praliné <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p>   | <p><b>vendredi 22 mai</b></p> <p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> &amp; <b>Dès de Gruyère IGP</b></p> <p>Blanquette de Veau <b>Français</b></p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Banane des <b>Antilles</b></p>   |
| Semaine | <p><b>lundi 25 mai</b></p> <p>Férial</p>  | <p><b>mardi 26 mai</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Colombo de Colin &amp; ses Petits Légumes de Saison</p> <p><b>Bouloghour BIO</b> Gonflé</p> <p>Gâteau aux Framboises <b>Leztroy</b></p>   | <p><b>mercredi 27 mai</b></p> <p>Salade Verte &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Hachis Parmentier Landais aux <b>PDT BIO</b></p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b></p>   | <p><b>jeudi 28 mai</b></p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>St-Jean</b> Sauce Béchamel</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p><b>Abondance AOP</b> de <b>La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b></p> <p>Fraises <b>Françaises</b></p>                              | <p><b>vendredi 29 mai</b></p> <p>Tomates <b>Françaises</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; Jura</b> sauce Forestière</p> <p><b>PDT HVE</b> Vapeur du <b>GAEC de l'Arclusaz</b></p> <p>Fromage de Chèvre Demi-Sec, <b>La Chèvrerie des Moises</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Abricot BIO</b> <b>Lezsaisons</b></p> |