

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2022								
Semaine 14	Lundi 4 avril	Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate Leztroy Émincé de Porc de Rhône-Alpes sauce Moutarde Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Tome AOP des Bauges Quartiers d' Orange BIO	mar 5 avril	Rôpé de Céleri BIO en Rémoulade Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Haricots Verts BIO Persillés Carambert Pommes BIO de Chevrier Caramélisées Lezsaïsons	jeudi 7 avril	Salade Verte & Douce Vinaigrette Boulettes de Pois Chiche BIO , Sauce Carottes & Coco Riz BIO cuit façon Pilaf Gratin de Blettes BIO Cake Marbré Leztroy	ven 8 avril	Mélange de Carottes BIO & Maïs Steak Haché de Boeuf BIO Français à Point Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie Reblochon AOP Fermier Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaïsons
	Lundi 11 avril	Chou Chine BIO Sauce Cocktail Tortilla, Oeufs et PDT BIO Épinards Hachés au Lait BIO du Crêt Joli Petit Suisse Sucré Sablé Citron	mar 12 avril	Macédoine, Navet & Carottes BIO Saucisces de Boeuf BIO des Savoie , sauce Rougail Semoule BIO Gouffée Raclette BIO de Savoie Crème Dessert Leztroy à la Vanille au Lait BIO du Crêt Joli	jeudi 14 avril	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Meule de Savoie Pomme BIO de Tournon	ven 15/04	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Poisson Frais Juste au Beurre Croûtes BIO cuit Pilaf Fondue de Poireaux BIO Carrot Cake
Semaine 16	Lundi de Pâques - Vacances Scolaires 18/04	Champignons à la Grecque Rôti d'Agneau Français à l'ail Flageolets et Carottes BIO Fromage de Région Moelleux Chocolat	mar 19 avril	Bêcheraves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Quenelles aux Légumes BIO du Royans en Béchamel Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	jeudi 21 avril	Salade Parmentière aux Pommes de Terre de Savoie Merlu en Court-Mouillement Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Abondance AOP de Peirs-Jussy Banane BIO des Antilles	ven 22 avril	Salade Verte, Vinaigrette Balsamique Tranche de Jambon Blanc Torsades BIO Alpina Savoie , au Beurre Fromage Rôpé Français Compotée Pomme & Poitmarion BIO Lezsaïsons
	Lundi 25 avril	Salade de Lentilles Vertes BIO Quiche au Fromage Haricots Plats Tomatés Beaufort AOP de Haute-Maurienne Ananas & Mangue, sirop de Vanille	mar 26 avril	Carottes BIO façon Coleslaw Sauté de Porc de Région sauce Curry Polenta BIO Tradition Brié Pomme BIO de Tournon	jeudi 28 avril	Batavia, Vinaigrette Leztroy Boeuf BIO GAEC des Deux Savoie , sauce Forestière Macarons BIO Juste cu Beurre Tarte aux Myrtilles Leztroy Jus de Pomme Hibiscus BIO Cannelle Spirit	ven 29 avril	Pâté en Croûte & Cornichons Dos d'Églefin sauce Aurore Céréales Gourmandes BIO Carottes BIO Vichy Yaourt Fermier BIO de Haute-Savoie à la Confiture de Mirabelles Lezsaïsons
Semaine 17								

Atelier Faveres - Allergènes 5J

Ces menus sont validés par Mission MIA/LIAD notre Diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 20 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Nous ne pouvons vous garantir à 100 % de la composition d'un plat, la liste des allergènes est à titre indicatif.

Unité	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Unité Allergènes														
MENUS DU MOIS D'AVRIL 2022														
Semaine 14														
14	Lundi 4 avr	Chou-fleur, Vinagrette d'olive tomate lactoy Farce de Porc de Kogon d'olive Mouderde Céris bouillies à la tomate Coccolilles MO Alphe Julie ou Beurre	1-2-3-8-9-10-14 1-2-3-8-9-10-14 1-2-3-8-9-10-14 1-2-3-8-9-10-14											
Semaine 15														
15	Lundi 11 avr	Chou Chêne MO sauce Cocktail Tortilla Céris et PO MO épavelets ou lait MO du Céris Joli	1-2-3-8-9-10-14 1-2-3-8-9-10-14 1-2-3-8-9-10-14											
Semaine 16														
16	Lundi 18 avr	Petit Saucis sucré Sablé ou Citron lactoy Champignons d'olive Grecque Dolci lactoy ou Vin Blanc Cacahu aux légumes Rogersels et Carottes MO	1-2-3-8-9-10-14 1-2-3-8-9-10-14 1-2-3-8-9-10-14 1-2-3-8-9-10-14 1-2-3-8-9-10-14 1-2-3-8-9-10-14											
Semaine 17														
17	Lundi 25 avr	Ferme de Région Moulin Choccolat Soda de lentilles Vertes MO Quiche au Fromage Herfots Plat Tomaté lactoy AOF de Haute-Moutonne Amorci à Montre, Slip de Verville	1-2-3-8-9-10-14 1-2-3-8-9-10-14 1-2-3-8-9-10-14 1-2-3-8-9-10-14 1-2-3-8-9-10-14 1-2-3-8-9-10-14											

Secteur fromages MCM/MT
Secteur SANS VIANDE