

Restaurant Scolaire : DINGY EN VUACHE ÉCOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MAI 2026

	19	mardi 5 mai	jeudi 7 mai	vendredi 8 mai
Semaine	<p>lundi 4 mai</p> <p>Carottes Râpées & Maïs, Vinaigrette Leztroy Dîot au Vin Blanc de La Maison Hofer, Challonges Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux Camembert des Pâturages Comtois Salade d'Ananas, Sirop de Vanille</p>	<p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Brandade aux Pommes de Terre de Savoie Gruyère IGP, de Franche-Comté Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>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</p>	Férié
Semaine	<p>lundi 11 mai</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Bolognaise de Pois BIO Haricots Beurre BIO Français Persillés Meule de Savoie BIO Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>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</p>	Férié	Ascension
Semaine	<p>lundi 18 mai</p> <p>Radis Roses Français & Beurre Ravioles aux Légumes BIO de St-Jean, Sauce Tomate Lezsaisons Yaourt aux Fraises BIO de Minzier</p>	<p>mardi 19 mai</p> <p>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</p>	<p>Menu Nos Amis Les Bêtes 21/05</p> <p>Carottes Râpées en Vinaigrette Haut de Cuisse de Poulet Français façon Tajine Nouilles Ratatouille Crème Dessert Praliné Leztroy, au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>vendredi 22 mai</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Blanquette de Veau Français Riz BIO cuit façon Pilaf Banane des Antilles</p>
Semaine	Férié	<p>mardi 26 mai</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Boulghour BIO Gonflé Gâteau aux Framboises Leztroy</p>	<p>jeudi 28 mai</p> <p>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</p>	<p>vendredi 29 mai</p> <p>Tomates Françaises, Vinaigrette Leztroy Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura sauce Forestière PDT HVE Vapeur du GAEC de l'Arclusaz Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons</p>