

Restaurant Scolaire : VOGLANS

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2023

Semaine	14	lundi 3 avril	mardi 4 avril	mercredi 5 avril	jeudi 6 avril	Vendredi Saint 07/04
		Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie & Crudités Tortilla, Oeufs et PDT BIO Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Petit Suisse Sucré	Mélange de Carottes BIO & Maïs Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO Compote Pomme & Fraise Lezsaisons	Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate Leztroy Gratin de Colin & Poireaux BIO à la Crème Mélange de Boulghour, Quinoa et Graines de Courge BIO Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Framboises BIO Lezsaisons	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dê de Meule de Savoie Rôti de Boeuf Français et son Jus Ecrasé de PDT de Savoie Quartiers d'Orange BIO	Salade de Riz BIO Colorée Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement Haricots Verts BIO Persillés Tomme Fruitière Pomme BIO Caramélisées Lezsaisons
	15	Vacances Scolaires 10/04	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
		Lundi de Pâques	Radis Roses et Beurre Escalope de Porc de la Ferme de Challenges à la Moutarde Polenta BIO à l'Abondance AOP Compote de Pommes HVE Lezsaisons	Céleri BIO en Rémoulade Riz BIO en Risotto au Poulet Français et Champignons Banane BIO des Antilles	Salade de Pommes de Terre de Savoie Quiche au Fromage Chou-Fleur Béchamel au Curry, au Lait BIO de Minzier Pomme BIO de Cercier	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Dos d'Eglefin, Huile d'Olive & Basilic Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf Gratin de Blettes BIO Carrot Cake
Semaine	16	lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
		Salade de Torsades BIO façon Tex-Mex Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Tome AOP des Bauges Purée Pomme & Banane BIO Lezsaisons	Betteraves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Saucisse de Boeuf BIO Français , sauce Rougail Semoule BIO Gonflée Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	Terrine de Carotte BIO & Chou-Fleur, sauce Tartare Escalope de Dinde Française à la Crème Blé BIO au Beurre Comté Fruité BIO Pomme BIO de Cercier	Macédoine de Légumes, Navet & Carottes BIO Quenelle Nature BIO de Royans , Sauce Tomatée Riz BIO cuit façon Pilaf Crème Caramel au Lait BIO du Crêt Joli	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Bolognaise de Boeuf BIO Français Farfalles au Beurre Fromage Râpé Français Ananas & Mangue, sirop de Vanille
Semaine	17	Rentrée Scolaire 24/04	mardi 25 avril	mercredi 26 avril	Menu Alsacien 27/04	vendredi 28 avril
		Céleri BIO en Rémoulade Cappelletti Epinards & Fromage Frais de Royans , saute Tomate Leztroy Crème Dessert Leztroy à la Vanille au Lait BIO du Crêt Joli	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Dos de Cabillaud sauce Dugléré Riz BIO cuit façon Pilaf La Dent du Chat BIO Banane BIO des Antilles	Salade de Lentilles Vertes BIO Rôti de Veau Français au Jus Purée de Brocolis BIO Cake Marbré Leztroy	Batavia, Vinaigrette Leztroy Choucroute Alsacienne : Knack Française de la Salaison du Mont Charvin Pommes de Terre BIO à la Vapeur Chou façon Choucroute Tarte Alsacienne aux Pommes BIO	Salade d' Haricots Verts BIO Boeuf BIO GAEC des Deux Savoie , sauce Forestière Macaronis BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Yaourt Fermier BIO de Haute-Savoie à la Confiture de Banane Lezsaisons