

## Restaurant Scolaire : BELLECOMBE EN BAUGES

		lundi 3 mai	mardi 4 mai	jeudi 6 mai	vendredi 7 mai	
<b>MENUS DU MOIS DE MAI 2021</b>	18 Semaine	Radis Croquants & Petit Beurre <b>Pois Chiches &amp; Carottes BIO</b> sauce Tomate <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Comté Fruité BIO</b> Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b>	Salade de <b>Blé BIO</b> à la Menthe Cabillaud en Court-Mouillement Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Petit Suisse Sucré Pomme du <b>Tremblay</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Tortis BIO Alpina Savoie</b> et Sauce Carbonara Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Compote Pomme &amp; Poire BIO Lezsaisons</b>	<b>PDT BIO</b> en Parmentière Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés <b>Reblochon Fruittier BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b> Mangue & Ananas, Sirop Vanille	
	19 Semaine	<b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex Mex Chipolata de <b>Région</b> Grillée Purée de <b>Chou-Fleur &amp; PDT BIO</b> <b>Tomme BIO</b> de <b>Chindrieux</b> Pomme du <b>Tremblay</b>	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Émincé de Poulet <b>Français</b> Yassa <b>Riz BIO</b> aux Poivrons <b>Yaourt Fermier BIO GAEC Tetaz</b>	Férié		
	20 Semaine	Cuidités de <b>Betteraves Rouges BIO</b> <b>Ravialis BIO</b> du <b>Royans</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b> <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette Escalope de Porc de <b>Région</b> à l'Italienne Haricots Coco Tomatés <b>Jus de Raisin Rouge BIO</b> de <b>Savoie</b> Roulé Chocolat <b>Leztroy</b>	Salade Verte du Moment Dos d'Eglefin sauce Curry <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> Rougail de Tomates Fraîches <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> au Coulis de Fruits <b>Lezsaisons</b>	Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée <b>Boeuf BIO GAEC des Deux Savoie</b> Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> <b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b> <b>Banane BIO</b>	
	21 Semaine	Férié		Cake aux Olives Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Purée de <b>Brocolis BIO</b> Brie Compote de Pommes du <b>Tremblay</b>	Radis Roses de Saison et Beurre Quenelles <b>Natures BIO</b> du <b>Royans</b> Gratinées <b>Riz BIO</b> , Ciboulette & Tomates Confites <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b>	Concombres façon Tzatziki <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> & Jus <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Fromage Râpé <b>Français</b> Île flottante, Crème anglaise au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>
	22 Semaine	Salade de <b>Lenfilles Vertes BIO</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Mariné Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>La Dent du Chat BIO</b> Ananas, Sirop Basilic	Eventail de Melon <b>Charentais</b> Sauté de <b>Veau BIO</b> Marengo <b>Semoule BIO</b> aux Epices Douces <b>Légumes BIO</b> à l'Orientale Crème Dessert Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Batavia, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Poisson Frais Sauce Crème Pomme de Terre de <b>Savoie</b> au Four <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> <b>Tarte aux Pommes BIO Leztroy</b>	<b>Tomates BIO</b> , Vinaigrette aux Epices <b>Oeufs Brouillés BIO</b> à la Ciboulette <b>Riz BIO</b> Safrané <b>Courgettes BIO</b> Confites <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la Confiture de Cerise <b>Lezsaisons</b>	