

Restaurant Scolaire : VIRIEU ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2021

	13	14	15	16	17
Semaine	lundi 29 mars Carottes BIO sauce Leztroy Émincé de Poulet Français à la Crème Epinards au Lait BIO de Minzier Petit Suisse Sucré Brioche Tressée	mardi 30 mars Râpé de Céleri BIO en Rémoulade Pois Chiches & Carottes BIO sauce Tomate Riz Basmati La Dent du Chat BIO Quartiers d'Orange	mercredi 31 mars Chou Chine BIO Cocktail Chipolata de Région Grillée Polenta BIO Tradition Fondue de Poireaux BIO Panacotta Passion Leztroy	jeudi 1 avril Salade Verte & Douce Vinaigrette Rôti de Boeuf Français et Jus Pommes de Terre Grenailles BIO Rôties Fromage de Chèvre de Vions Compote Pomme & Banane BIO	Vendredi Saint 02/04 Oeuf Dur BIO Mayonnaise Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Boulghour BIO aux Epices Douces Blettes BIO Béchamel Tarte Façon Cheese Cake
Semaine	Lundi de Pâques 05/04 FÉRIÉ	mardi 6 avril Betterave Rouge BIO Vinaigrette Leztroy Quenelles aux Légumes BIO du Royans Béchamel Riz & Quinoa Rouge BIO Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	mercredi 7 avril Haricots Verts BIO Vinaigrette Boulettes de Boeuf BIO façon Kefta Semoule BIO de Chambéry Comté Fruité BIO Pomme BIO de Haute-Savoie	jeudi 8 avril Salade de Pommes de Terre de Savoie Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Camembert Banane BIO	vendredi 9 avril Salade Verte, Vinaigrette Balsamique Jambon Blanc Torsades BIO Alpina Savoie au Beurre Fromage Râpé Français Purée Pomme Poire BIO Lezsaisons
Semaine	Vacances Scolaires 12/04 Céleri BIO Râpé & Cubes de Pommes Tortilla, Oeufs et PDT BIO Haricots Plats au Confit Tomaté Tome AOP des Bauges Biscuit Sablé Leztroy	mardi 13 avril Macédoine, Carotte & Navet BIO Sauté de Porc de Région à l'échalote Mijotée de Lentilles Vertes BIO Raclette BIO de Savoie Kiwi	mercredi 14 avril Salade Verte du Moment Merlu en Court-Mouillement Croés BIO cuit Pilaf Gratin de Blettes BIO Crème Dessert Leztroy Vanille au Lait BIO de la Ferme de Minzier	jeudi 15 avril Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Meule de Chartreuse Pomme BIO de Haute-Savoie	vendredi 16 avril Mélange de Carottes BIO & Maïs Blanquette de Veau BIO Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO Nature sucré GAEC Tétaz
Semaine	lundi 19 avril Terrine de Légumes BIO sauce Tartare Diots Savoyards Rôtis Crozels BIO Alpina Savoie Abondance AOP de Pers-Jussy Ananas & Mangué, Sirop de Vanille	mardi 20 avril Saucisson Rochois & Cornichon Eglefin sauce Aurore Haricots Verts BIO Persillés Blé BIO au Beurre Pomme BIO Caramélisées Lezsaisons	mercredi 21 avril Radis Roses de Saison et Beurre Sauté de Canard Français au Jus Purée de Pois Cassés Carottes BIO à la Crème Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Framboises BIO Lezsaisons	jeudi 22 avril Salade Verte & Douce Vinaigrette Boeuf BIO GAEC des Deux Savoie , sauce Forestière Écrasé de Pommes de Terre BIO Reblochon AOP Fermier Gâteau Pain de Gènes	vendredi 23 avril Salade de Riz BIO Colorée Quiche au Fromage Epinards au Lait BIO de Minzier Compote Pommes & Châtaignes BIO Lezsaisons
Semaine	Rentrée Scolaire 26/04 Betterave Rouge BIO Vinaigrette Leztroy Cappelletti du Royans Épinard Ricotta, Coulis Provençal Leztroy Fromage Râpé Français Pomme BIO de Chevrier	mardi 27 avril Carottes BIO façon Coleslaw Aiguillette de Poulet Français au Curry Purée de Brocolis BIO Beaufort AOP de Haute-Maurienne Cake Marbré Leztroy	mercredi 28 avril Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate Leztroy Escalope de Porc de Rhône-Alpes sauce Moutarde PDT BIO façon Potatoes Navets BIO Poêlés Crème Caramel au Lait BIO du Crêt Joli	jeudi 29 avril Râpé de Céleri BIO en Rémoulade Poisson Frais sauce Dugléré Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de Haute-Savoie à la Confiture de Cerise Lezsaisons	vendredi 30 avril Batavia, Vinaigrette Leztroy Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais Brie Compote de Pommes BIO