

	lundi 4 mai	mardi 5 mai	mercredi 6 mai	jeudi 7 mai	vendredi 8 mai
19	<p>Carottes Râpées & Maïs, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Diot au Vin Blanc de La Maison Hofer, Challonges</p> <p>Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux</p> <p>Camembert des Pâturages Comtois</p> <p>Salade d'Ananas, Sirop de Vanille</p>	<p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Brandade aux Pommes de Terre de Savoie</p> <p>Gruyère IGP, de Franche-Comté</p> <p>Compotée Pomme & Rhubarbe BIO</p> <p>Lezsaisons</p>	<p>Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf</p> <p>Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Pomme de Haute-Savoie</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Bouchée à l'Italienne BIO & Sauce Barbecue Leztroy</p> <p>Boulghour BIO Gonflé</p> <p>Légumes Sautés Sésame</p> <p>Fromage Blanc BIO de la Ferme du Crêt Joli à la Confiture de Fraises Lezsaisons</p>	Férié
20	<p>Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Bolognaise de Pois BIO</p> <p>Haricots Beurre BIO Français Persillés</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>Parmentière de Pommes de Terre BIO</p> <p>Sauté de Filet de Poulet Français sauce Pesto</p> <p>Petits-Pois & Carottes Etuvés</p> <p>Petit Sucré</p> <p>Sablé Indien à la Noix de Coco Leztroy</p>	<p>Radis Roses Français & Beurre</p> <p>Escalope de Porc Français Sauce Moutarde</p> <p>Purée Chou-Fleur BIO & Haricot Lingot</p> <p>Yaourt BIO de La Ferme du Parquet, à la Confiture d'Abricots BIO Lezsaisons</p>	Férié	Ascension
21	<p>Radis Roses Français & Beurre</p> <p>Raviolis aux Légumes BIO de St-Jean, Sauce Tomate Lezsaisons</p> <p>Yaourt aux Fraises BIO de Minzier</p>	<p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy</p> <p>Pommes de Terre Vapeur</p> <p>Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Compotée Pomme & Châtaigne BIO</p> <p>Lezsaisons</p>	<p>Salade de Riz Camarguais BIO IGP façon Tex-Mex</p> <p>Quiche au Saumon & Gruyère IGP Leztroy</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Salade Ananas & Mangue, Sirop Vanille</p>	<p>Menu Nos Amis Les Bêtes 21/05</p> <p>Carottes Râpées en Vinaigrette</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français façon Tajine</p> <p>Nouilles</p> <p>Ratatouille</p> <p>Crème Dessert Praliné Leztroy, au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP</p> <p>Blanquette de Veau Français</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Banane des Antilles</p>
22	Férié	<p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison</p> <p>Boulghour BIO Gonflé</p> <p>Gâteau aux Framboises Leztroy</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Hachis Parmentier Landais aux PDT BIO</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny</p> <p>Fraises Françaises</p>	<p>Tomates Françaises, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura sauce Forestière</p> <p>PDT HVE Vapeur du GAEC de l'Arclusaz</p> <p>Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises</p> <p>Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons</p>

