Restaurant Scolaire : CENTRE MARNYMOMES ECOLE

MENUS DU MOIS DE MAI 2025

19 Semaine	**Rentrée Scolaire 05/05**	**mardi 6 mai**	**mercredi 7 mai**	**jeudi 8 mai**	**vendredi 9 mai**
	Radis Roses & Beurre Cappellettis Epinards & Fromage Frais de **Royans,** sauce Tomate **Leztroy** Emmental Râpé **Français** Purée Pomme & Banane **Lezsaisons**	Betteraves HVE **Françaises** en Vinaigrette Brandade de Colin aux PDT HVE Yaourt Nature Sucré BIO du **GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses**	Diot au Vin Blanc de **La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron** Gratin Dauphinois **Lezsaisons** Carottes BIO à la Crème Reblochon Fruitier AOP de **La Fromagerie Peguet, Fillinges** Pomme de **Haute-Savoie**	Férié	Steak Haché de Boeuf BIO **Français** & son Jus Macaronis BIO **Alpina Savoie** au Beurre Epinards **Français** Crémeux au Lait BIO du **Crêt Joli** Comté BIO AOP **Seignemartin, Nantua** Moelleux au Chocolat **Leztroy**
20 Semaine	**lundi 12 mai**	**mardi 13 mai**	**mercredi 14 mai**	**jeudi 15 mai**	**Menu Croate 16/05**
	Parmentière de Pommes de Terre BIO Colombo d'Emincé de Dinde **Française** Haricots Verts BIO **Français** Persillés Meule de Savoie BIO Salade d'Ananas, Sirop de Vanille	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Gnocchis BIO sauce Tomatée Emmental Râpé **Français** Yaourt aux Fraises BIO de **Minzier**	Radis Roses & Beurre Œufs Brouillés BIO **Français** au Fromage Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Crème Dessert Vanille **Leztroy,** au Lait BIO de **Minzier**	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy** & Dès de Gruyère IGP Jambon Blanc **Français** Coquillettes Semi-Complètes BIO **Alpina Savoie** au Beurre Purée Pomme & Framboise BIO **Lezsaisons**	Brudet de Poissons Polenta BIO Tradition Courgettes Sautées Bûchette de Chèvre Cake Marbré **Leztroy**
21 Semaine	**lundi 19 mai**	**mardi 20 mai**	**mercredi 21 mai**	**Menu Plaisir ! 22/05**	**vendredi 23 mai**
	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla P'tit Suisse Sucré	Quenelle Nature BIO de **Saint-Jean-en-Royans,** Sauce Tomatée **Lezsaisons** Blé BIO Gonflé Epinards **Français** Crémeux au Lait BIO du **Crêt Joli** Abondance AOP de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** Sablé Vanille **Leztroy**	Rôti de Veau **Français** et son jus PDT de **Viry** à la Vapeur Tomates Concassées Carré du Trièves BIO de **La Laiterie du Mont-Aiguille** Fraises **Françaises**	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy** Croque Monsieur **Leztroy** (Jambon, Fromage et Tomate) Pommes de Terre façon Potatoes Gâteau d'Anniversaire **Leztroy**	Les Premières Tomates de **Gaillard** & Vinaigrette **Leztroy** Boeuf BIO **des GAEC des Savoie & Jura** sauce à l'Orientale Ecrasé de PDT HVE Poêlée de Haricots Beurre Banane des **Antilles**
22 Semaine	**lundi 26 mai**	**mardi 27 mai**	**mercredi 28 mai**	**jeudi 29 mai**	**vendredi 30 mai**
	Sauté de Poulet **Français Nouvelle Agriculture** au Curry Semoule BIO **Alpina Savoie** Gonflée Ratatouille Tradition Gruyère IGP Purée de Pomme HVE **Lezsaisons**	Betteraves HVE **Françaises** en Vinaigrette Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Riz BIO cuit façon Pilaf Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de **Minzier** Yaourt Fermier BIO de **La Ferme du Crêt Joli** à la Confiture de Cerise **Lezsaisons**	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy** Bolognaise à l' Egréné de Pois BIO Penne Rigate BIO **Alpina Savoie** Emmental Râpé **Français** Crème Caramel, Œufs & Lait BIO de **Minzier**	Férié	Ascension

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.