

Restaurant scolaire Faverges-Seythenex



MENUS DU MOIS D'AVRIL 2023

Semaine	14	15	16	17	
Semaine	lundi 3 avr. Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie & Crudités Tortilla, Œuf et PDT BIO Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Petit Suisse Sucré	mardi 4 avr. Mélange de Carottes BIO & Maïs Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO Compote Pomme & Fraise Lezsaisons	mercredi 5 avr. Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate Gratin de Colin Crémé au Poireau BIO Mélange Boulghour, Quinoa & Graines de Courge BIO Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Framboises BIO Lezsaisons	jeudi 6 avr. Salade Verte, Vinaigrette Sauté de Bœuf Français & Son Jus Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie Dés de Meule de Savoie Quartier d' Orange BIO	vendredi 7 avr. Vendredi Saint Salade de Riz BIO Colorée Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement Haricots Verts BIO Persillés Tomme Fruitière Pommes BIO Caramélisées Lezsaisons
Semaine	lundi 10 avr. Vacances Scolaires Champignons à la Grecque Rôti d'Agneau Français à l'Ail Flagelets BIO Confits Carottes BIO à la Crème Fromage de Région Moelleux Chocolat	mardi 11 avr. Radis Roses & Beurre Escalope de Porc du mont charvin à la Moutarde Polenta BIO à l'Abondance AOP Compote de Pomme HVE Lezsaisons	mercredi 12 avr. Céleri BIO en Rémoulade Risotto au Poulet Français & Champignons Banane BIO des Antilles	jeudi 13 avr. Salade de Pommes de Terre de Savoie Quiche au Fromage Chou-Fleur en Béchamel Curry au Lait BIO de Minzier Pomme BIO de Cercier	vendredi 14 avr. Salade Verte du Moment & Vinaigrette Dos d'Eglefin sauce Huile d'Olive & Basilic Croës BIO Cuit Pilaf Gratin de Blettes BIO Carrot Cake
Semaine	lundi 17 avr. Salade de Torsades BIO Alpina Savoie Tex-Mex Plein Filet de Colin d'Alaska Pané et son Citron Petits-Pois et Carottes BIO en Etuvée Tome AOP des Bauges Compote Pomme & Banane BIO Lezsaisons	mardi 18 avr. Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Saucisses de Bœuf BIO , sauce Rougail Semoule BIO Goufflée Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	mercredi 19 avr. Terrine de Chou-Fleur & Carottes BIO , sauce Tartare Escalope de Dinde Française à la Crème Blé BIO au Beurre Comté Fruité BIO Pomme BIO de Cercier	jeudi 20 avr. Macédoine de Légumes, Carottes & Navets BIO Quenelle Nature BIO de Royans sauce Tomate Riz BIO Cuit Pilaf Crème Caramel au Lait BIO du Crêt Joli	vendredi 21 avr. Salade Verte, Vinaigrette Balsamique Bolognaise de Bœuf BIO Français Farfalles au Beurre Fromage Râpé Français Ananas & Mangue, Sirop de Vanille
Semaine	lundi 24 avr. Rentrée Scolaire Céleri BIO façon Rémoulade Cappelletti de Royans Epinards & Fromage Frais au Coulis de Tomate Crème Dessert Vanille au Lait BIO de Minzier	mardi 25 avr. Carottes & Chou BIO façon Coleslaw Dos de Cabillaud façon Dugléré Riz BIO Cuit Pilaf La Dent du Chat BIO Banane BIO des Antilles	mercredi 26 avr. Salade de Lentilles Vertes BIO Rôti de Veau Français et Jus Purée de Brocolis BIO Cake Marbré	jeudi 27 avr. Menu Alsacien Salade, Vinaigrette Knack Française de la Salaison du Mont Charvin PDT BIO à la Vapeur Chou façon Choucroute Tarte Alsacienne aux Pommes BIO	vendredi 28 avr. Salade de Haricots Verts BIO Vinaigrette Bœuf BIO Rhône Alpes, sauce Forestière Macarons BIO au Beurre Yaourt Fermier BIO de Haute-Savoie à la Confiture de Banane Lezsaisons

Ces Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.

Ils sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la Saison

Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire