

# Restaurant scolaire Faverges-Seythenex



## MENUS DU MOIS DE MAI 2023

18	lundi 1 mai	Férié	mardi 2 mai	mercredi 3 mai	jeudi 4 mai	vendredi 5 mai
Semaine			<b>Carottes BIO Râpées</b> Vinaigrette Emincé de Poulet <b>Français</b> sauce Crème <b>Penne Rigate BIO</b> à l'Huile d'Olive <b>Yaourt aux Fraises BIO</b> de <b>Minzier</b>	Crudités de <b>Betteraves BIO</b> Vinaigrette P'tit Colin façon Paëlla Brie <b>Pomme BIO Caramélisées</b> <b>Lezsaisons</b>	Chiffonade de Batavia & Vinaigrette Basilic <b>Œufs Brouillés BIO</b> au Fromage <b>PDT BIO</b> Façon Potatoes <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	<b>Chou Chinois BIO</b> sauce Cocktail Rôti de Bœuf <b>Français</b> au Jus <b>Polenta BIO</b> Tradition Salsifis Persillés Tarte au Flan Vanillé
19	lundi 8 mai	Férié	mardi 9 mai <b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette Bolognaise de <b>Lentilles Vertes BIO</b> <b>Riz Basmati BIO</b> cuit Pilaf <b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b> Salade Ananas & Mangue	mercredi 10 mai <b>Pommes de Terre BIO</b> en Parmentière Chipolatas Du MONT CHARVIN Gratin de Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Compote Pomme &amp; Poire BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	jeudi 11 mai Salade Verte, Douce Vinaigrette <b>Emincé de Veau BIO Français</b> Romarin <b>Semoule BIO</b> aux Épices Douces <b>Carottes BIO</b> Persillées Flan Vanille au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	vendredi 12 mai Cake aux Olives Vertes Dos de Lieu Noir sauce Citron Epinards Crèmeux au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la <b>Confiture d'Abricot BIO</b> <b>Lezsaisons</b>
20	lundi 15 mai		mardi 16 mai Salade Verte & Vinaigrette <b>Quenelles Nature BIO</b> de <b>Royans</b> Sauce Tomate <b>Riz BIO</b> Ciboulette & Tomates Confites <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> façon Straciatella	mercredi 17 mai Les Premiers Melons <b>Charentais</b> Escalope de Dinde <b>Française</b> sauce Curry Petits-Pois et <b>Carottes BIO</b> Cuits à l'Étuvée Beaufort AOP Sablé Viennois	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
21	lundi 22 mai		mardi 23 mai <b>Carottes BIO Râpées &amp; Maïs</b> Vinaigrette Aiguillettes de Poulet <b>Français</b> sauce à la l'Italienne <b>Boulghour BIO</b> à l'Huile d'Olive <b>Comté Fruité BIO</b> <b>Compote Pomme BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	mercredi 24 mai Les Premières Tomates, Vinaigrette Emincé de Veau <b>Français</b> <b>Blé BIO</b> au Beurre Panacotta à l' <b>Abricot BIO</b>	jeudi 25 mai Salade Verte, Douce Vinaigrette <b>Bœuf BIO des Savoie</b> sauce Orientale <b>Riz BIO</b> au Curcuma <b>Courgettes BIO</b> Sautées Pastèque	vendredi 26 mai Terrine <b>Brocolis &amp; Carottes BIO</b> , Sauce Tartare Plein Filet de Colin d'Alaska Pané <b>Pommes de Terre de Savoie</b> au Four Tomates Concassées Crème Dessert Chocolat au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>
22	lundi 29 mai	Férié	mardi 30 mai <b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette Emincé de Porc Du mont charvin à la Moutarde <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b>	mercredi 31 mai Radis Roses & Beurre Gratin de Macaronis sauce Tomatée <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> <b>Compote Pomme &amp; Rhubarbe BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	jeudi 1 juin Tranche de Melon Dos de Cabillaud en Court-Mouillement Purée de <b>PDT &amp; Chou-Fleur BIO</b> Fromage de Chèvre Habère Poche Spéculoos	vendredi 2 juin Salade de <b>Penne Rigate BIO</b> Estivale Quiche au Fromage Haricots Beurre Persillés <b>Banane BIO</b>

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