

Restaurant scolaire Faverges-Seythenex



MENUS DU MOIS D'AVRIL 2023

Semaine	14	15	16	17	
Semaine	<p>lundi 1 avr. Lundi de Pâques</p> <p>Férié</p>	<p>mardi 2 avr. Menu de Pâques</p> <p>Betteraves BIO en Vinaigrette Colombo de Colin aux Petits Légumes Semoule BIO Gonflée Moelleux Chocolat & Crème Anglaise</p>	<p>mercredi 3 avr.</p> <p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO façon Pilaf Fromage blanc BIO à la Confiture de Fraises Lezsaisons</p>	<p>jeudi 4 avr.</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette italienne Sauté de Veau HVE Français aux Olives Torsades BIO Alpina Savoie Dès de Fromage de Région Compote Pomme & Abricot BIO Lezsaisons</p>	<p>vendredi 5 avr.</p> <p>Parmentière aux PDT BIO Aiguillette de Poulet Français à la Crème Petits-Pois et Carottes BIO en Etuvée Comté BIO AOP Pomme BIO</p>
Semaine	<p>lundi 8 avr.</p> <p>Céleri BIO façon Rémoulade Raviolis BIO de Royans farce Emmental & Basilic au Coulis de Tomate Yaourt Fermier BIO façon Stracciatella</p>	<p>mardi 9 avr.</p> <p>Carottes & Chou BIO façon Coleslaw Dos de Cabillaud façon Dugléré Riz BIO Cuit Pilaf Meule de Savoie BIO Purée Pomme & Banane Lezsaisons</p>	<p>mercredi 10 avr.</p> <p>Salade de Riz BIO Escalope de Dinde Française à l'Italienne Chou-Fleur en Béchamel Curry au Lait BIO Tarte Flan Vanillé</p>	<p>jeudi 11 avr.</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette cesar Diot Mont Charvin Confit à la Vigneronne Purée PDT BIO & Patate Douce Raclette Banane BIO</p>	<p>vendredi 12 avr.</p> <p>Salade de Haricots Verts BIO Vinaigrette provençale Bolognaise de Bœuf BIO Français Macaronis BIO au Beurre Crème Dessert Vanille au Lait BIO</p>
Semaine	<p>lundi 15 avr.</p>	<p>mardi 16 avr.</p>	<p>mercredi 17 avr.</p> <p>Vacances scolaires</p>	<p>jeudi 18 avr.</p>	<p>vendredi 19 avr.</p>
Semaine	<p>lundi 22 avr.</p>	<p>mardi 23 avr.</p>	<p>mercredi 24 avr.</p> <p>Vacances scolaires</p>	<p>jeudi 25 avr.</p>	<p>vendredi 26 avr.</p>

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