

Restaurant scolaire Faverges-Seythenex



MENUS DU MOIS DE MAI 2024

Semaine	18	19	20	21	22	
Semaine	18 lundi 29 avr. Carottes BIO Râpées Vinaigrette Cappelletti de Royans Tomatés Farce Epinards & Fromage Frais Yaourt aux Fraises BIO	mardi 30 avr. Dés de Betteraves BIO Emincé de Poulet Français sauce Crème Riz BIO au Curcuma Beaufort AOP Banane BIO des Antilles	lundi 6 mai Radis Roses & Beurre Bolognaise de Lentilles Vertes BIO Riz Basmati BIO cuit Pilaf Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli façon Straciatella	mardi 7 mai Céleri BIO en Rémoulade Sauté de Veau HVE Français Romarin PDT BIO à la Vapeur Meule de Savoie BIO Pomme BIO Caramélisées Lezsaisons	lundi 13 mai Pommes de Terre BIO en Parmentière aux Légumes Printaniers Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes Epinards Crèmeux au Lait BIO du Crêt Joli Raclette BIO de Savoie Salade Ananas & Mangue	mardi 14 mai Courgettes BIO Râpées Sauce à l'Andalouse Quenelles Nature BIO de Royans Sauce Tomato Riz BIO Safrané Crème Dessert Chocolat au Lait BIO du Crêt Joli
Semaine	19 lundi 20 mai Férié	mercredi 8 mai Férié	jeudi 9 mai Jour de Solidarité Férié	jeudi 23 mai	jeudi 23 mai Menu Grec	
Semaine	20 lundi 27 mai Carottes BIO Râpées & Maïs Vinaigrette Aiguillettes de Poulet Français sauce à la Italienne Penne Rigate BIO à l'Huile d'Olive Ratatouille (Courgettes & Tomates BIO) P'tit Suisse Sucré	mardi 28 mai Cuidités de Betteraves BIO Vinaigrette P'tit Colin façon Paëlla au Riz BIO Abondance AOP Compote BIO Lezsaisons	mercredi 15 mai Terrine Brocolis & Carottes BIO, Sauce Tartare Rôti de Veau Français et son Jus Boulghour BIO Gonflé Tomates Concassées Panacotta	jeudi 16 mai Salade Verte, Douce Vinaigrette Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Pommes de Terre de Savoie au Four Yaourt Nature Sucré BIO	mercredi 22 mai Radis Roses & Beurre Escalope de Dinde Française sauce Curry Polenta BIO Tradition Meule de Savoie BIO Compote BIO Lezsaisons	jeudi 23 mai Salade Verte, Douce Vinaigrette Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit Pilaf Courgettes BIO Sautées Fromage Blanc BIO à la Confiture BIO Lezsaisons
Semaine	21 lundi 3 mai Salade Verte & Vinaigrette Chipolata Grillée du Mont Charvin Purée PDT & Chou-Fleur BIO Dés de Fromage de Région Quatre-Quarts	mercredi 1 mai Férié	jeudi 2 mai Salade de perlines BIO Alpina Savoie Œufs Brouillés BIO Carottes BIO à la Crème Compote BIO Lezsaisons	vendredi 3 mai Salade Verte & Vinaigrette Chipolata Grillée du Mont Charvin Purée PDT & Chou-Fleur BIO Dés de Fromage de Région Quatre-Quarts	vendredi 10 mai Ascension	vendredi 17 mai Haricots Verts BIO Vinaigrette Sauce Carbonara Torsades BIO Alpina Savoie Emmental Râpé Français Compote BIO Lezsaisons
Semaine	22 lundi 31 mai Les Premières Tomates, Vinaigrette Bœuf BIO des Savoie sauce Orientale Semoule BIO aux Épices Douces Haricots Verts BIO Persillés Pastèque en Tranche	mercredi 29 mai Les Premiers Melons Charentais Gnocchi BIO sauce Tomatée Emmental Râpé Français Flan Chocolat au Lait BIO	jeudi 30 mai Salade Verte, Douce Vinaigrette Jambon Blanc Petits-Pois Etuvés Comté Fruité BIO Banane BIO des Antilles	vendredi 24 mai Menu Grec Concombre BIO façon Tzatziki Moussaka au Bœuf Français & PDT BIO Gâteau Yaourt, Amandes & Pistaches	vendredi 31 mai	

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

Ils sont validés par une 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