



		19		20		21		22	
MENUS DU MOIS DE MAI 2025	Semaine	lundi 5 mai	Rentrée Scolaire	mardi 6 mai	mercredi 7 mai	jeudi 8 mai	vendredi 9 mai		
		Radis Roses & Beurre Raviolis zini sauce Tomate Emmental Râpé Français Purée Pomme & Banane Lezsaïsons		Salade de Betteraves HVE en Vinaigrette Brandade de Colin, aux Pommes de terre BIO Yaourt Nature Sucré BIO	-- Diot du Mont Charvin Pommes de terre BIO Carottes BIO Reblochon AOP Pomme de Haute-Savoie		Féried	-- Steak Haché BIO Français & son Jus Macaronis BIO Alpina Savoie Epinars BIO Français Crèmeux au Lait BIO Comté BIO AOP Moelleux Chocolat	
	Semaine	lundi 12 mai		mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai		
		Parmentière BIO Colombo d'Aiguillettes de Poulet Français Haricots Verts BIO Français Persillés Meule de Savoie BIO Salade Ananas, Sirop Vanille		Carottes BIO Râpées Vinaigrette Gnocchi BIO sauce Tomatée Emmental Râpé Français Yaourt aux Fruits BIO	Radis Roses & Beurre Cœufs BIO Français Brouillés au Fromage Petits-Pois Etuvés & Carottes parisienne Crème Dessert Vanille au Lait BIO	Salade Verte, Douce Vinaigrette Jambon Blanc Français Coquillettes au Blé-Semi Complet BIO Alpina Savoie Comté rapé Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaïsons	-- Brudet Sauce Tomatée (Lieu) spécialité croate Polenta BIO Tradition Courgettes Sautées Chèvre Demi-Sec Cake Marbré		
	Semaine	lundi 19 mai		mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai		
		Carottes BIO Râpées Vinaigrette P'tit Colin façon Paëlla au Riz BIO P'tit Suisse Sucré		-- Mini quenelle Nature BIO de Royans Sauce Tomate Blé BIO Gonflé et courgettes Abondance AOP Sablé Vanille	-- Sauté de Veau Français et son Jus Pommes de terre BIO à la Vapeur Brie Fraises Françaises	Salade Verte, Douce Vinaigrette douce Sauce Carbonara Torsades BIO Alpina Savoie Fromage Blanc à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	Les Premières Tomates Françaises , Vinaigrette basilic Bœuf Français sauce Orientale Ecrasé de Pommes de terre HVE et Haricots verts Banane		
	Semaine	lundi 26 mai		mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai		
		-- Sauté de Filet de Poulet Français au Curry Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Ratatouille aux Légumes de Saison Gruyère IGP Purée de Pommes HVE Lezsaïsons		Salade de Betteraves crues HVE Françaises Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citron Riz BIO cuit Pilaf aux petits pois Yaourt Fermier BIO à la Confiture de Cerise Lezsaïsons	Salade Verte, Douce Vinaigrette crémeuse Bolognaise végétale Penne Rigate BIO Alpina Savoie Emmental Râpé Français Crème Caramel, Cœuf & Lait BIO		Féried	/	

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