Restaurant scolaire
Faverges-Seythenex

MENUS DU MOIS DE MAI 2025

	lundi 27 avr.	mardi 28 avr.	mercredi 29 avr.	jeudi 30 avr.	vendredi 1 mai
19 Semaine	Radis Roses & Beurre	Salade de **Betteraves HVE** en Vinaigrette	--		
	Raviolis zini		Diot des **salaisons du Mont Charvin**	**Steak Haché BIO Français** & sa sauce verte	
	sauce Tomate		**Pommes de terre BIO**	**Pâtes BIO Alpina Savoie**	Férié
		Brandade de Colin, aux **Pommes de terre BIO**	**Carottes BIO**		
	Emmental Râpé **Français**		**Reblochon AOP**	**Cantal**	
	Purée de **Pêches HVE**	**Yaourt Nature Sucré BIO**	Pomme de **Haute-Savoie**	Fondant chocolat Chocolat	
	lundi 4 mai	**mardi 5 mai**	**mercredi 6 mai**	**jeudi 7 mai**	**vendredi 8 mai**
20 Semaine	**Parmentière BIO**	**Carottes BIO Râpées** Vinaigrette	Radis Roses & Beurre	Salade Verte, Douce Vinaigrette	
	Colombo de Poulet **Français**	Gratin de pâtes aux **légumes BIO** sauce Tomatée	**Œufs BIO Français** Brouillés au Fromage	Jambon Blanc **Français**	
	Haricots Verts BIO Français Persillés		Petits-Pois Etuvés & **Carottes parisiennes BIO**	**Coquillettes au Blé-Semi Complet BIO Alpina Savoie**	Férié
	Meule de Savoie BIO			**Comté râpé**	
	Salade Ananas, Sirop Vanille	**Yaourt aux Fruits BIO**	Crème Dessert Vanille au **Lait BIO**	**Purée Pomme & Pêches HVE**	
	lundi 11 mai	**mardi 12 mai**	**mercredi 13 mai**	**jeudi 14 mai**	**vendredi 15 mai**
21 Semaine	**Carottes BIO Râpées** Vinaigrette	--	--		
		Mini quenelle Nature BIO de **Royans** Sauce Tomate	Sauté de Veau **Français** et son Jus		
		Blé BIO Gonflé	**Pommes de terre et carottes BIO** à la Vapeur	Férié	école fermée
	P'tit Colin façon Paëlla au **Riz BIO**	Courgettes			
		Abondance AOP	Brie		
	P'tit Suisse Sucré	Muffin	Fraises **Françaises**		
	lundi 18 mai	**mardi 19 mai**	**mercredi 20 mai**	**jeudi 21 mai**	**vendredi 22 mai**
22 Semaine	--	Salade de **Betteraves HVE Françaises**	Salade Verte, Douce Vinaigrette crémeuse	Salade Verte, Douce Vinaigrette	Les Premières Tomates **Françaises,** Vinaigrette basilic
	Sauté de Filet de Poulet **Français** au Curry	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citron	Bolognaise végétale		Bœuf **Français** sauce Orientale
	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	**Riz BIO** cuit Pilaf aux petits pois	**Penne Rigate BIO Alpina Savoie**	**Torsades BIO Alpina Savoie**	Ecrasé de **Pommes de terre HVE**
	Ratatouille aux Légumes de Saison			Sauce Carbonara	Haricots verts
	Gruyère IGP	**Yaourt Fermier BIO**	Emmental Râpé **Français**	Fromage Blanc	
	Purée de Pommes HVE	à la Confiture de Cerise	Crème Caramel, **Œuf & Lait BIO**	**Purée de Pêches HVE**	Banane

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

Ils sont validés par une diététicienne, ils peuvent êtres 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