

Restaurant Scolaire : ARCHAMPS

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2022

		Pain BIO à chaque repas				
Semaine	14	lundi 4 avril Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate Leztroy Emincé de Porc de La Ferme de Challonges à la Moutarde Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Tome AOP des Bauges Quartiers d'Orange BIO	mardi 5 avril Rôpé de Céleri BIO en Rémoulade Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Haricots Verts BIO Persillés Camembert Pommes BIO de Chevrier Caramélisées Lezsaisons	mercredi 6 avril Radis Roses de Saison et Beurre Sauté de Canard Français aux Navets BIO Purée de Pois Cassés Carottes BIO à la Crème Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Framboises BIO Lezsaisons	jeudi 7 avril Salade Verte & Douce Vinaigrette Boulettes de Pois Chiche BIO, Sauce Carottes & Coco Riz BIO cuit façon Pilaf Gratin de Blettes BIO Cake Marbré Leztroy	vendredi 8 avril Mélange de Carottes BIO & Maïs Rôti de Boeuf Français au Jus Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie Reblochon Fruiter AOP BIO Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons
	15	lundi 11 avril Chou Chine BIO Sauce Cocktail Tortilla, Oeufs et PDT BIO Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Petit Suisse Sucré Sablé Citron	mardi 12 avril Macédoine, Navet & Carottes BIO Saucisses de Boeuf BIO des Savoie, sauce Rougail Semoule BIO Gonflée Saget BIO de Savoie Crème Dessert Leztroy à la Vanille au Lait BIO du Crêt Joli	mercredi 13 avril Céleri et Pommes BIO en Rémoulade Escalope de Dinde Française à la Provençale Riz BIO cuit façon Pilaf Salsifis en Persillade Purée Pomme & Banane BIO Lezsaisons	jeudi 14 avril Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Meule de Savoie Pomme du Vuache HVE3	Vendredi Saint 15/04 Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Poisson Frais Juste au Beurre Croés BIO cuit Pilaf Fondue de Poireaux BIO Carrot Cake
	16	Lundi de Pâques - Vacances Scolaires 18/04 Champignons à la Grecque Rôti d'Agneau Français à l'Ail Flageolets et Carottes BIO Fromage de Région Moelleux Chocolat	mardi 19 avril Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Quenelles aux Légumes BIO du Royans en Béchamel Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	mercredi 20 avril Terrine de Carotte BIO & Chou-Fleur, sauce Tartare Emincé de Poulet Français à la Crème Blé BIO à la Tomate Comté Fruiter BIO Pomme de Chevrier HVE3	jeudi 21 avril Salade Parmentière aux Pommes de Terre de Savoie Merlu en Court-Mouillement Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Abondance AOP de Pers-Jussy Banane BIO des Antilles	vendredi 22 avril Salade Verte, Vinaigrette Balsamique Tranche de Jambon Blanc Torsades BIO Alpina Savoie, au Beurre Fromage Rôpé Français Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons
	17	lundi 25 avril Salade de Lentilles Vertes BIO Quiche au Fromage Haricots Plats Tomatés Beaufort AOP de Haute-Maurienne Ananas & Mangue, sirop de Vanille	mardi 26 avril Carottes BIO façon Coleslaw Sauté de Porc de La Ferme de Challonges, au Curry Polenta BIO Tradition Brie Pomme BIO de Cercier	mercredi 27 avril Salade de Riz BIO Colorée Rôti de Veau Français au Jus Purée de Brocolis BIO Crème Caramel au Lait BIO du Crêt Joli	jeudi 28 avril Batavia, Vinaigrette Leztroy Boeuf BIO GAEC des Deux Savoie, sauce Forestière Macaronis BIO Juste au Beurre Tarte aux Myrtilles Leztroy Jus de Pomme Hibiscus BIO Canaille Spirit	vendredi 29 avril Pâté en Croûte & Cornichons Dos d'Eglefin sauce Aurore Céréales Gourmandes BIO Carottes BIO Vichy Yaourt Fermier BIO de Haute-Savoie à la Confiture de Mirabelles Lezsaisons