

Semaine	18	Férié 01/05	mardi 2 mai	mercredi 3 mai	jeudi 4 mai	vendredi 5 mai
	Férié		<b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette Émincé de Poulet <b>Français</b> sauce Crème <b>Penne Rigate BIO Alpina</b> Pointe d'Huile d'Olive <b>Yaourt aux Fraises BIO</b> de Minzier	<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> P'tit Colin façon Paëlla Brie <b>Pomme BIO</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b>	Chiffonade de Batavia & Vinaigrette Basilic <b>Leztroy</b> <b>Oeufs Brouillés BIO</b> au Fromage <b>PDT BIO</b> façon Potatoes <b>Banane BIO</b> des Antilles	Concombre <b>Français</b> & Maïs en Vinaigrette Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus Brun <b>Polenta BIO</b> Tradition Salsifis en Persillade Tarte au Flan, <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli
	19	Férié 08/05	mardi 9 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
	Férié		<b>Haricots Verts BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Bolognaise aux <b>Lenlilles Vertes BIO</b> <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b> Ananas & Mangue, sirop de Vanille	Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Chipolata de <b>Région</b> Grillée Gralin de Chou-Fleur au <b>Lait BIO</b> de Minzier <b>Purée Pomme &amp; Framboise BIO Lezsaisons</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Émincé de Veau BIO Français</b> au Romarin <b>Semoule BIO</b> aux Epices Douces <b>Carottes BIO</b> Persillées Flan Vanille au <b>Lait BIO</b> de Minzier	Cake aux Olives Vertes Dos de Lieu Noir Sauce Citron Épinards au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli <b>Fromage Blanc BIO</b> de Minzier à la <b>Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons</b>
	20	lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	Férié 18/05	vendredi 19 mai
		<b>Betteraves BIO</b> & Maïs en Vinaigrette <b>Tortis BIO Alpina Savoie</b> et Sauce Carbonara <b>Leztroy</b> Fromage Râpé <b>Français</b> Compote Pomme & Fraise <b>Lezsaisons</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Royans</b> , Sauce Tomatée <b>Riz BIO</b> Safrané <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> façon Stracciatella	Les Premiers Melons <b>Charentais</b> Escalope de Dinde <b>Française</b> au Curry Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Beaufort AOP</b> de <b>Haute-Maurienne</b> Sablé Viennois <b>Leztroy</b>	Férié	Pont de l'Ascension
Semaine	21	lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
		Salade de <b>Lenlilles Vertes BIO</b> Tarte Tomate & Moutarde <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés Ananas, Sirop Basilic	Mélange de <b>Carottes BIO</b> & Maïs Aiguillettes de Poulet <b>Français</b> , Sauce à l'Italienne <b>Boulghour BIO</b> à l'Huile d'Olive <b>Comté Fruittier BIO</b> <b>Purée de Pommes BIO Lezsaisons</b>	Les Premières Tomates, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Rôti de Veau <b>Français</b> et Jus <b>Blé BIO</b> au Beurre Panacotta à l' <b>Abricot BIO</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Boeuf BIO des 2 Savoie</b> à l'Orientale <b>Riz BIO</b> au Curcuma <b>Courgettes BIO</b> Sautées Pastèque	Terrine de Brocolis & <b>Carottes BIO</b> , Sauce Tartare Plein Filet de Colin d'Alaska Pané Pommes de Terre <b>de Savoie</b> au Four Concassée de Tomates Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli
Semaine	22	Férié 29/05	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 1 juin	vendredi 2 juin
	Férié		<b>Haricots Verts BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Émincé de Porc de <b>Région</b> à la Moutarde <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de Minzier	Radis Roses et Beurre Gralin de <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> sauce Tomatée <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> <b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaisons</b>	Tranche de Melon Dos de Cabillaud en Court-Mouillement <b>Purée de Chou-Fleur &amp; PDT BIO</b> Fromage de Chèvre <b>d'Habère Poche</b> Biscuit Spéculoos <b>Leztroy</b>	Salade de <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> Quiche au Fromage Haricots Beurre Persillés <b>Banane BIO</b> des Antilles