

		Pain BIO à chaque repas				
19 Semaine	<b>lundi 4 mai</b>	<b>mardi 5 mai</b>	<b>mercredi 6 mai</b>	<b>jeudi 7 mai</b>	<b>vendredi 8 mai</b>	
	Carottes Râpées & Maïs, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Diot au Vin Blanc de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b> <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Crémeux Camembert des <b>Pâturages Comtois</b> Salade d'Ananas, Sirop de Vanille	<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Brandade aux <b>Pommes de Terre de Savoie</b> <b>Gruyère IGP</b> , de <b>Franche-Comté</b> <b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	<b>Sleak Haché de Boeuf BIO Français</b> & son Jus <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf <b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO du Crêt Joli</b> <b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b> Pomme de <b>Haute-Savoie</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Bouchée à l'Italienne BIO</b> & Sauce Barbecue <b>Leztroy</b> <b>Bouloghour BIO</b> Gonflé Légumes Sautés Sésame <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>la Ferme du Crêt Joli</b> à la Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b>		Férialé
	<b>lundi 11 mai</b>	<b>mardi 12 mai</b>	<b>mercredi 13 mai</b>	<b>jeudi 14 mai</b>	<b>vendredi 15 mai</b>	
	<b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> & Sa Sauce Bolognaise de <b>Pois BIO</b> <b>Haricots Beurre BIO Français</b> Persillés <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Purée de Pomme HVE</b> <b>Lezsaisons</b>	Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> sauce Pesto Petits-Pois & Carottes Etuvés Petit Sucré Sablé Indien à la Noix de Coco <b>Leztroy</b>	Radis Roses <b>Français</b> & Beurre Escalope de Porc <b>Français</b> Sauce Moutarde Purée <b>Chou-Fleur BIO</b> & Haricot Lingot <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b> à la <b>Confiture d'Abricot BIO</b> <b>Lezsaisons</b>		Férialé	Ascension
21 Semaine	<b>lundi 18 mai</b>	<b>mardi 19 mai</b>	<b>mercredi 20 mai</b>	<b>Menu Nos Amis Les Bêtes 21/05</b>	<b>vendredi 22 mai</b>	
	Radis Roses <b>Français</b> & Beurre <b>Raviolis aux Légumes BIO</b> de <b>St-Jean</b> , Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b> Yaourt aux Fraises de <b>La Ferme des 4 Saisons, Reignier</b>	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare <b>Leztroy</b> Pommes de Terre Vapeur <b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO du Crêt Joli</b> <b>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</b> <b>Compotée Pomme &amp; Châtaigne BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	Salade de <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> façon Tex-Mex Quiche au Saumon & <b>Gruyère IGP</b> <b>Leztroy</b> Purée de <b>Brocolis BIO</b> Salade Ananas & Mangue, Sirop Vanille	Carottes Râpées en Vinaigrette Pilon de Poulet <b>Français</b> façon Tajine Nouilles Ratatouille Crème Dessert Praliné <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO du Crêt Joli</b>	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> & <b>Dès de Gruyère IGP</b> Blanquette de Veau <b>Français</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Banane des <b>Antilles</b>	
22 Semaine	<b>lundi 25 mai</b>	<b>mardi 26 mai</b>	<b>mercredi 27 mai</b>	<b>jeudi 28 mai</b>	<b>vendredi 29 mai</b>	
	Férialé	<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison <b>Bouloghour BIO</b> Gonflé Gâteau aux Framboises <b>Leztroy</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Hachis Parmentier Landais aux <b>PDT BIO</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b>	<b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>St-Jean</b> Sauce Béchamel <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b> <b>Abondance AOP</b> de <b>La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b> Fraises <b>Françaises</b>	Tomates <b>Françaises</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; Jura</b> sauce Forestière <b>PDT HVE</b> Vapeur du <b>GAEC de l'Arclusaz</b> Bûchette de Chèvre <b>Compotée Pomme &amp; Abricot BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	