

Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des contraintes ou 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

14	lundi 3 avr.	mardi 4 avr.	jeudi 6 avr.	vendredi 7 avr.
Semaine	Mélange de Carottes BIO & Maïs	Rillettes de Porc & Cornichon / <i>Rillettes Sardine</i>	Salade de Pommes de Terre BIO	Salade Verte & Douce Vinaigrette
	Diots Rochois Rôtis au Vin Blanc / <i>Volaille</i>	Dos de Cabillaud Nantaise	Poulet Rôti Fermier Français	Navarin d'Agneau Printanier
	Polenta BIO Tradition	Riz BIO Fantaisie	Épinards au Lait BIO du Crêt Joli	Semoule BIO de Chambéry
	Le Crêztoy BIO	Fondue de Poireaux BIO	Abondance AOP de Pers-Jussy	Carotte & Navets BIO à l'Orientale
	Compote Pommes BIO & Framboise	Chèvre Demi-Sec de Samoëns	Kiwi	Yoghourt BIO au Coulis de Fruits de la Ferme du Crêt Joli à Minzier
15	lundi 10 avr.	mardi 11 avr.	jeudi 13 avr.	vendredi 14 avr.
Semaine	Céleri BIO Rémoulade	Radis Roses de Saison et Beurre	Salade de Riz BIO Colorée	Scarole, Vinaigrette Balsamique
	Steak Haché de Bœuf BIO et son Jus	Choucroute Alsacienne / <i>Poisson</i>	Bœuf BIO GAEC des Deux Savoie	Filet de Lieu sauce Curry
	Blé BIO à la Tomate	Pommes de Terre BIO au Bouillon	Gratin de Choux Fleurs	Coquillettes BIO Alpina Savoie
	Saget BIO de Chindrieux	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	Comté BIO Marcel Petite	Tomme Rochoise
	Ananas & Mangue, Sirop de Vanille	Gaufre & Ganache Leztroy au Chocolat	Banane BIO des Antilles	Crème Caramel au Lait BIO de Minzier
16	lundi 17 avr.	mardi 18 avr.	jeudi 20 avr.	vendredi 21 avr.
Semaine	VACANCES SCOLAIRES			
17	lundi 24 avr.	mardi 25 avr.	jeudi 27 avr.	vendredi 28 avr.
Semaine	VACANCES SCOLAIRES			



Pain BIO à chaque Repas

