

# Restaurant Scolaire : VIRY

Pain BIO à chaque repas

## MENUS DU MOIS D'AVRIL 2023

		Pain BIO à chaque repas				
Semaine	14	<b>lundi 3 avril</b> Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> & Crudités Tortilla, <b>Oeufs et PDT BIO</b> Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> Petit Suisse Sucré	<b>mardi 4 avril</b> Mélange de <b>Carottes BIO</b> & Maïs Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b> <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Compote Pomme & Fraise <b>Lezsaïsons</b>	<b>mercredi 5 avril</b> Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate <b>Leztroy</b> Gratin de Colin & <b>Poireaux BIO</b> à la Crème <b>Mélange de Boulghour, Quinoa et Graines de Courge BIO</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la <b>Confiture de Framboises BIO Lezsaïsons</b>	<b>Menu Burger ! 06/04</b> Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Burger <b>Maison, Steak Haché Charolais BIO</b> <b>PDT BIO</b> façon Potatoes <b>Yaourt à Boire aux Fruits BIO</b> , de <b>la Ferme du Crêt Joli</b>	<b>Vendredi Saint 07/04</b> Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés Tomme Fruitière <b>Pomme BIO</b> Caramélisées <b>Lezsaïsons</b>
	15	<b>Vacances Scolaires 10/04</b> Lundi de Pâques	<b>mardi 11 avril</b> Radis Roses et Beurre Escalope de Porc de <b>la Ferme de Challonges</b> à la Moutarde <b>Polenta BIO</b> à <b>l'Abondance AOP</b> Compote de <b>Pommes HVE Lezsaïsons</b>	<b>mercredi 12 avril</b> <b>Céleri BIO</b> en Rémoulade <b>Riz BIO</b> en Risotto au Poulet <b>Français</b> et Champignons <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	<b>jeudi 13 avril</b> Salade de <b>Pommes de Terre de Savoie</b> Quiche au Fromage Chou-Fleur Béchamel au Curry, au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>vendredi 14 avril</b> Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Dos d'Eglefin, Huile d'Olive & Basilic <b>Croés BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf Gratin de <b>Blettes BIO</b> Carrot Cake
	16	<b>lundi 17 avril</b> Salade de <b>Torsades BIO</b> façon Tex-Mex Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> <b>Purée Pomme &amp; Banane BIO Lezsaïsons</b>	<b>mardi 18 avril</b> <b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Sausisse de <b>Boeuf BIO Français</b> , sauce Rougail <b>Semoule BIO</b> Gonflée <b>Yaourt à la Mirabelle BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>mercredi 19 avril</b> Terrine de <b>Carotte BIO</b> & Chou-Fleur, sauce Tartare Escalope de Dinde <b>Française</b> à la Crème <b>Blé BIO</b> au Beurre <b>Comté Fruité BIO</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>jeudi 20 avril</b> Macédoine de Légumes, <b>Navet &amp; Carottes BIO</b> <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Royans</b> , Sauce Tomatée <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Crème Caramel au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	<b>vendredi 21 avril</b> Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b> Farfalles au Beurre Fromage Râpé <b>Français</b> Ananas & Mangue, sirop de Vanille
	17	<b>Rentrée Scolaire 24/04</b> <b>Céleri BIO</b> en Rémoulade Cappelletti Epinards & Fromage Frais de <b>Royans</b> , saute Tomate <b>Leztroy</b> Crème Dessert <b>Leztroy</b> à la Vanille au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	<b>mardi 25 avril</b> Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Dos de Cabillaud sauce Dugléré <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	<b>mercredi 26 avril</b> Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Rôti de Veau <b>Français</b> au Jus Purée de <b>Brocolis BIO</b> Cake Marbré <b>Leztroy</b>	<b>Menu Alsacien 27/04</b> Batavia, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Choucroute Alsacienne : Knack Française de <b>la Salaison du Mont Charvin</b> <b>Pommes de Terre BIO</b> à la Vapeur Chou façon Choucroute Tarte Alsacienne aux <b>Pommes BIO</b>	<b>vendredi 28 avril</b> Salade d' <b>Haricots Verts BIO</b> <b>Boeuf BIO GAEC des Deux Savoie</b> , sauce Forestière <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre Gâteau d'Anniversaire <b>Leztroy</b>