

		lundi 1 avril	Menu de Pâques 02/04	mercredi 3 avril	jeudi 4 avril	vendredi 5 avril
MENUS DU MOIS D'AVRIL 2024	14 Semaine	Férié	<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Colombo de Colin et ses Petits Légumes <b>Semoule BIO</b> Gonflée Moelleux au Chocolat & Crème Anglaise au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b> <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> , Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b>	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> & DèS de Fromage de <b>Région</b> Sauté de <b>Veau HVE Français</b> aux Olives <b>Torsades BIO Alpina</b> , pointe d'Huile d'Olive <b>Compotée Pomme &amp; Abricot BIO Lezsaisons</b>	Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Comté AOP BIO</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix, Cercier</b>
	15 Semaine	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade <b>Raviolis Emmantal &amp; Basilic BIO</b> de <b>Royans</b> , sauce Tomate <b>Leztroy</b> <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Parquet à Gruffy</b> façon Stracciatella	mardi 9 avril Coleslaw, <b>Chou Blanc &amp; Carotte BIO</b> Dos de Cabillaud sauce Dugléré <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Meule de Savoie BIO</b> Purée Pomme & Banane <b>Lezsaisons</b>	mercredi 10 avril Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Escalope de Dinde <b>Française</b> à l'Italienne Chou-Fleur au Curry, Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Tarte Flan Vanillé <b>Leztroy</b>	jeudi 11 avril Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Diot à la Vigneronne de <b>La Maison Hofer, de Challonges</b> Purée Patate Douce & <b>PDT BIO</b> <b>Raclette IGP</b> de la <b>Fruitière des Bornes, Arbusigny</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	vendredi 12 avril Salade de <b>Haricots Verts BIO</b> Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b> <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre Gâteau d'Anniversaire <b>Leztroy</b>
	16 Semaine	Vacances Scolaires 15/04 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> P'tit Suisse Sucré Biscuit Moelleux aux Noix <b>Leztroy</b>	mardi 16 avril Radis Roses et Beurre Emincé de <b>Veau BIO Français</b> au Romarin <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Abondance AOP</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix, Cercier</b>	Menu Indien 17/04 Émincé de Poulet <b>Français</b> sauce Tandoori <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Purée <b>Carottes BIO</b> & Cumin <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC</b> de Tétaz, <b>Saint-Germain-les-Paroisses</b> Biscuit Indien Kulkul <b>Leztroy</b>	jeudi 18 avril Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Dos de Lieu Noir Sauce Citron & Huile d'Olive <b>PDT Grenailles BIO</b> Rôties <b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b> Crumble aux <b>Pommes BIO</b>	vendredi 19 avril Saucisson de <b>La Maison Hofer de Challonges</b> & Cornichon Quiche au Fromage, <b>Oeufs BIO &amp; Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> <b>Boulghour BIO</b> Gonflé <b>Blettes BIO</b> Béchamel Salade d'Ananas, Sirop de Vanille
	17 Semaine	lundi 22 avril <b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes <b>Blé BIO</b> à la Tomate <b>Yaourt à la Mirabelle BIO</b> de <b>Minzier</b>	mardi 23 avril Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b> <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-de-Royans</b> , Sauce Tomatée <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> <b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaisons</b>	mercredi 24 avril Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Tranche de Jambon Blanc <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre Emmental Râpé Français <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	jeudi 25 avril Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> façon <b>Leztroy</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés Crème Caramel au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	vendredi 26 avril <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; Jura</b> sauce Forestière <b>Pommes de Terre BIO</b> façon Potatoes <b>Reblochon Fruitière AOP</b> <b>Pommes BIO</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b>