

Restaurant Scolaire : ECOLE BILINGUE INTERNATIONALE DE HAUTE-SAVOIE

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2023

	14	15	16	17	
Semaine	<p>lundi 3 avril</p> <p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie & Crudités Tortilla, Oeufs et PDT BIO Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Petit Suisse Sucré</p>	<p>mardi 4 avril</p> <p>Mélange de Carottes BIO & Maïs Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO Compote Pomme & Fraise Lezsaïsons</p>	<p>mercredi 5 avril</p> <p>Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate Leztroy Gratin de Colin & Poireaux BIO à la Crème Mélange de Boulghour, Quinoa et Graines de Courge BIO Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Framboises BIO Lezsaïsons</p>	<p>jeudi 6 avril</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dês de Meule de Savoie Rôti de Boeuf Français et son Jus Ecrasé de PDT de Savoie Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>Vendredi Saint 07/04</p> <p>Salade de Riz BIO Colorée Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement Haricots Verts BIO Persillés Tomme du GAEC des Délices Savoyards, Cons-St Colombe Pomme BIO Caramélisées Lezsaïsons</p>
Semaine	<p>15</p> <p>Vacances Scolaires 10/04</p> <p>Lundi de Pâques</p>	<p>mardi 11 avril</p> <p>Radis Roses et Beurre Escalope de Porc de Région à la Moutarde Polenta BIO à l'Abondance AOP Compote de Pommes HVE Lezsaïsons</p>	<p>mercredi 12 avril</p> <p>Céleri BIO en Rémoulade Riz BIO en Risotto au Poulet Français et Champignons Banane BIO des Antilles</p>	<p>jeudi 13 avril</p> <p>Salade de Pommes de Terre de Savoie Quiche au Fromage Chou-Fleur Béchamel au Curry, au Lait BIO de Minzier Pomme BIO de Tournon</p>	<p>vendredi 14 avril</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Dos d'Eglefin, Huile d'Olive & Basilic Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf Gratin de Blettes BIO Carrot Cake</p>
Semaine	<p>16</p> <p>lundi 17 avril</p> <p>Salade de Torsades BIO façon Tex-Mex Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Tome AOP des Bauges Purée Pomme & Banane BIO Lezsaïsons</p>	<p>mardi 18 avril</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Saucisse de Boeuf BIO Français, sauce Rougail Semoule BIO Gonflée Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier</p>	<p>mercredi 19 avril</p> <p>Terrine de Carotte BIO & Chou-Fleur, sauce Tartare Escalope de Dinde Française à la Crème Blé BIO au Beurre Comté Fruité BIO Pomme BIO de Tournon</p>	<p>Menu Plaisir ! 20/04</p> <p>Saucisson Rochois & Cornichon Pizza Leztroy aux Fromages Salade Verte & Douce Vinaigrette Tiramisu Maison</p>	<p>vendredi 21 avril</p> <p>Macédoine de Légumes, Navel & Carottes BIO Bolognaise de Boeuf BIO Français Farfalles au Beurre Fromage Râpé Français Ananas & Mangue, sirop de Vanille</p>
Semaine	<p>17</p> <p>Rentrée Scolaire 24/04</p> <p>Céleri BIO en Rémoulade Cappelletti Epinards & Fromage Frais de Royans, saute Tomate Leztroy Crème Dessert Leztroy à la Vanille au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>mardi 25 avril</p> <p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO Dos de Cabillaud sauce Dugléré Riz BIO cuit façon Pilaf La Dent du Chat BIO Banane BIO des Antilles</p>	<p>mercredi 26 avril</p> <p>Salade de Lentilles Vertes BIO Rôti de Veau Français au Jus Purée de Brocolis BIO Cake Marbré Leztroy</p>	<p>Menu Alsacien 27/04</p> <p>Batavia, Vinaigrette Leztroy Choucroute Alsacienne : Knack Française de la Salaison du Mont Charvin Pommes de Terre BIO à la Vapeur Chou façon Choucroute Tarte Alsacienne aux Pommes BIO</p>	<p>vendredi 28 avril</p> <p>Salade d' Haricots Verts BIO Boeuf BIO GAEC des Deux Savoie, sauce Forestière Macaronis BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Yaourt Fermier BIO de Haute-Savoie à la Confiture de Banane Lezsaïsons</p>