

# Restaurant Scolaire : ECOLE BILINGUE INTERNATIONALE DE HAUTE-SAVOIE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2025

		Pain BIO à chaque repas					
Semaine	15	<b>lundi 7 avril</b> Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b> de <b>La Ferme de Minzier</b> Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés P'tit Suisse Sucré	<b>mardi 8 avril</b> <b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette P'tit Colin & <b>Riz BIO</b> façon Paëlla <b>Reblochon Fruitière AOP</b> de <b>La Fromagerie Peguet, Fillinges</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>mercredi 9 avril</b> Céleri Rave <b>Français</b> façon Rémoulade Tranche de Jambon Blanc <b>Français</b> <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> au Beurre <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> , à la Confiture de Cerises <b>Lezsaisons</b>	<b>Menu Polonais 10/04</b> Chiffonnade de Laitue Romaine, Vinaigrette <b>Leztroy &amp; Dès de Gruyère IGP</b> <b>Boulette de Boeuf BIO Français</b> sauce Paprika & Câpres Écrasé de <b>Pommes de Terre BIO</b> Tarte aux <b>Pommes BIO</b> façon Crumble <b>Leztroy</b>	<b>vendredi 11 avril</b> Filet de Poulet <b>Français Nouvelle Agriculture</b> à l'Italienne <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Goufflée <b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO du Crêt Joli</b> <b>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	
	Semaine	16	<b>lundi 14 avril</b> <b>Carotte &amp; Chou BIO</b> façon Coleslaw <b>Raviolis Emmental &amp; Basilic BIO</b> de <b>Royans</b> , sauce Tomate <b>Leztroy</b> Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	<b>mardi 15 avril</b> Dos de Lieu façon Dugléré <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Purée <b>Carottes &amp; Lentilles Corail BIO</b> <b>Meule de Savoie BIO</b> Ananas, Sirop de Vanille	<b>mercredi 16 avril</b> Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Moutarde <b>Polenta BIO</b> Tradition Poêlée de Haricots Beurre <b>Tomme IGP</b> de <b>la Fruitière de Hauteville-sur-Fier</b> Cake au Citron <b>Leztroy</b>	<b>jeudi 17 avril</b> Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Chipolata Grillée de <b>La Salaison des Alpes</b> <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre <b>Abondance AOP</b> des <b>Fruitières de Haute-Savoie</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	<b>Menu de Pâques 18/04</b> Salade de <b>Betteraves Rouge BIO</b> <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; Jura</b> sauce Forestière <b>Pommes de terre Grenailles BIO</b> Rôties Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Œuf Chocolat au Lait &amp; Coeur Lacté BIO</b> , de <b>Belledonne</b>
		17	<b>Vacances Scolaires 21/04</b> Férié	<b>mardi 22 avril</b> Radis Roses et Beurre Émincé de Poulet <b>Français</b> sauce Miel & Epices <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> <b>Yaourt à la Mirabelle BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>mercredi 23 avril</b> Trio de Poissons & <b>Gnocchis BIO</b> Crémeux <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf <b>Carottes BIO</b> Vichy <b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b> Purée Pomme & Banane <b>Lezsaisons</b>	<b>jeudi 24 avril</b> Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy &amp; Œufs Durs BIO</b> , Mayonnaise <b>Lezsaisons</b> Pizza aux Fromages <b>Leztroy</b> Tiramisu au Chocolat <b>Leztroy</b>	<b>vendredi 25 avril</b> Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Sauté de <b>Veau HVE Français</b> aux Olives Purée <b>PDT &amp; Chou-Fleur BIO</b> <b>Raclette IGP</b> de <b>La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>
	Semaine	18	<b>lundi 28 avril</b> Salade de <b>Betteraves Rouge BIO</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Tartare <b>Leztroy</b> <b>Pommes de Terre BIO</b> façon Potatoes <b>Yaourt Fermier HVE</b> du <b>GAEC du Pre Jourdan</b> à la Confiture de Prune <b>Lezsaisons</b>	<b>mardi 29 avril</b> <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b> , Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b> <b>Blé BIO</b> Goufflé Purée de <b>Brocolis BIO</b> Fromage de Chèvre Demi-Sec, <b>La Chèvrerie des Moises</b> <b>Purée Pomme &amp; Framboise BIO Lezsaisons</b>	<b>mercredi 30 avril</b> Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Pilon de Poulet <b>Français</b> façon Tandoori & sauce Fromage Blanc Froide <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Panacotta Coco Coulis Mangue & Banane <b>Leztroy</b>	<b>jeudi 1 mai</b> Férié	<b>vendredi 2 mai</b> Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex Mex <b>Bouchée à l'Italienne BIO (Riz, Tomate &amp; Mozzarella)</b> & Sa Sauce Barbecue <b>Leztroy</b> <b>Haricots Verts BIO Français</b> Persillés <b>Gruyère IGP</b> Fruit de Saison