

Restaurant Scolaire : ECOLE BILINGUE INTERNATIONALE DE HAUTE-SAVOIE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2026

Semaine	15	Vacances Scolaires 06/04	mardi 7 avr.	mercredi 8 avr.	jeudi 9 avr.	Menu Les Héros des Tropiques 10/04
	Férié		Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy Émincé de Poulet Français façon Yassa Torsades BIO Alpina Savoie Yaourt à la Vanille, La Ferme des 4 Saisons , Reignier	P'tit Colin Sauce Paprika Boulghour BIO Gonflé Purée de Brocolis BIO Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	Parmentière de Pommes de Terre BIO Bouchée Panée Coco & Curry Sauce Fromage Blanc BIO Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Banane des Antilles	Guacamole Leztroy & Salade Verte en Vinaigrette Chili Con Carne au Boeuf BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Génoise Chocolat & Pâte à Tartiner Leztroy Pain au Maïs
	16	lundi 13 avr.	mardi 14 avr.	mercredi 15 avr.	jeudi 16 avr.	vendredi 17 avr.
		Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises Haut de Cuisse de Poulet Français façon Tajine Purée de Chou-Fleur & PDT BIO Yaourt Fermier du GEAC du Pré Jourdan à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons	Dos de Lieu Sauce Curry Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Carottes BIO à la Crème Tomme Fermière de Reignier Pomme BIO de Chef Lacroix, Cercier	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Pizza aux Fromages Leztroy Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons Tiramisu au Chocolat Leztroy	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Spaghettis BIO Alpina Savoie & Sauce Carbonara Emmental Râpé Français Compotée Pomme & Châtaigne BIO Lezsaisons	Bourguignon de Boeuf BIO des GAEC de Savoie & Jura Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie Poêlée de Haricots Verts BIO Français Crème Caramel, Œufs & Lait BIO de Minzier
Semaine	17	Rentrée Scolaire 20/04	mardi 21 avr.	mercredi 22 avr.	jeudi 23 avr.	vendredi 24 avr.
		Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO de St-Jean , Sauce Pesto Emmental Râpé Français Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Pommes de Terre BIO façon Potatoes Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Meule de Savoie BIO Pomme HVE de Chevrier, Atout Pom	Radis Roses & Beurre Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne Boulghour BIO Tomaté Poêlée de Haricots Beurre BIO Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dés de Gruyère IGP Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Flan Vanille Leztroy au Lait BIO	Sauté de Veau Français Romarin Riz BIO cuit façon Pilaf Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Fraises Françaises
Semaine	18	lundi 27 avr.	mardi 28 avr.	mercredi 29 avr.	jeudi 30 avr.	vendredi 1 mai
		Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex Quiche au Fromage, Œufs BIO Français & Lait BIO de La Ferme de Minzier Purée de Brocolis BIO Petit Sucré Biscuit Spécious Leztroy	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel Petits-Pois Etuvés Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Abondance AOP de Nos Fruitières Banane des Antilles	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Tranche de Jambon Blanc Français Ecrasé de PDT de Savoie Fromage Blanc BIO du Crêt Joli à la Confiture de Cerises Lezsaisons	Férié