



# Restaurant Scolaire : CORBONOD



Pain BIO à chaque repas

MENS DU MOIS DE MAI 2017	
18 Semaine	<p><b>lundi 1 mai</b> <b>HEULE</b> <b>21 AVR. 2017</b> <b>LEZTROY</b> <b>FÉRIÉ</b> <b>CORBONOD</b></p> <p><b>lundi 8 mai</b></p> <p><b>lundi 15 mai</b></p>
19 Semaine	<p><b>mardi 2 mai</b> Betterave Rouge BIO en Vinaigrette Jambon Blanc Froid / Dinde Pommes de Terre BIO en Purée, Pointe de Crème <b>Reblochon AOC Rochais</b> Pomme BIO</p> <p><b>mardi 9 mai</b> Céleri Rave BIO en Rémoulade Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne Boullghour BIO à l'Huile d'Olive Yaourt Nature Sucré BIO de <b>Minzier</b> Brioches</p> <p><b>mardi 16 mai</b> Carottes BIO Rôpées Vinaigrette Cappelletti de Royans Epinard Ricotta et Coulis Provençal Leztroy Yaourt BIO du Crêt Joli et son Coulis de Fruits BIO</p> <p><b>mardi 23 mai</b> Rôpé de Courgettes à l'Andalouse Brandade Niçoise aux PDT BIO Gruyère BIO de La Dent du Chat Muffin au Citron</p> <p><b>mardi 30 mai</b> Haricots Verts BIO Vinaigrette Escalope de Porc de <b>Rhône-Alpes</b> / Dinde Courgettes BIO à la Crème Fromage de Chèvre de Vions Kiwi</p>
20 Semaine	<p><b>lundi 22 mai</b> Macédoine, Carotte &amp; Navel BIO Émincé de Dinde Braisé aux Herbes Tomate &amp; Poivron en Basquaise Corbiers <b>Alpina Savoie</b> Tomatés "Le Brassé" Châtaine au Yaourt BIO de <b>Gruffy</b></p> <p><b>lundi 29 mai</b></p>
21 Semaine	<p><b>lundi 1 mai</b> Batavia, Sauce Salade Leztroy Steak Haché de Bœuf BIO et son Jus Penne Rigate BIO au Beurre Petit Suisse Sucré Cake aux Epices</p> <p><b>jeudi 11 mai</b> Verdure de Saison Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Bœuf <b>Charolais</b> Brie Biscuit Sablé Leztroy</p> <p><b>jeudi 18 mai</b> Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette Couscous au Poisson Frais Semoule Complète BIO Fondue de Légumes d'été Crème Dessert à la Fleur d'Oranger, Lait BIO</p> <p><b>jeudi 25 mai</b></p>
22 Semaine	<p><b>lundi 1 mai</b> Taboulé Oriental à la Semoule BIO Dos de Cabillaud, Huile d'Olive &amp; Citron Chou-Fleur Béchamel au Curry au Lait BIO de <b>Minzier</b> Comté BIO Marcel Petite Orange</p> <p><b>vendredi 5 mai</b></p> <p><b>vendredi 12 mai</b> Radis Croquants &amp; Petit Beurre Mijotée de Veau BIO au Citron Poêlée de Courgettes Riz BIO cuit façon Pilaf Le Crêtoy BIO Banane BIO des Antilles</p> <p><b>vendredi 19 mai</b> Les Premières Tomates, Vinaigrette Leztroy Décinaison de Bœuf BIO des Savoie Coquillettes BIO <b>Alpina Savoie</b> Fromage Rôpé Français Compote Tutti Frutti, Pommes BIO</p> <p><b>vendredi 26 mai</b></p>
	<p><b>jeudi 1 juin</b> Les Premiers Melons Charentais Emincé de Poulet Fermier Français Yassa Riz BIO aux Poivrons Fromage Blanc BIO de <b>Minzier</b> Coulis Mangue Banane</p> <p><b>jeudi 7 juin</b></p> <p><b>vendredi 2 juin</b> Concombre façon Tzatziki Rôti de Bœuf Français Semoule BIO Gouffée Tomates en Rougail des Iles Ile Flotante</p>

Ces menus sont validés par Marion MOLLARD notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.