



## Restaurant Scolaire : CORBONOD

Pain BIO à chaque repas

		lundi 1 avril	mardi 2 avril	mercredi 3 avril	jeudi 4 avril	vendredi 5 avril
<b>MENUS DU MOIS D'AVRIL 2019</b>	14 Semaine	Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Sauté de Porc de <b>Région</b> à l'échalote <b>Riz BIO</b> Safrané cuit Pilaf <b>Tomme BIO</b> de <b>Chindrieux</b> Compotée <b>Pomme BIO</b> & Framboise	Speck & Cornichon Cabillaud, Huile d'Olive & Citron <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés Camembert <b>Banane BIO</b>	<b>Carottes BIO</b> en Vinaigrette Emincé de Dinde <b>Française</b> à l'Italienne <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four Purée de <b>Brocolis BIO</b> Tarte au Flan, <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Torsades BIO</b> de <b>Chambéry</b> et <b>Boeuf BIO</b> en Bolognaise Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Yaourt Fermier BIO</b> au Coulis de <b>Fruits BIO Leztroy</b>	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Emincé de Poulet, Pesto <b>Leztroy</b> Croés <b>Alpina Savoie</b> <b>Comté Fruité BIO</b> Orange
	15 Semaine	Macédoine, <b>Carotte &amp; Navet BIO</b> Filet de Merlu au Citron Confit <b>Boughour BIO</b> Tomaté <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>Chou Chine BIO</b> Cocktail Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème Petits-Pois cuits à l'Etuve <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Brioché	Pépinettes <b>Alpina Savoie</b> façon Tex Mex Oeufs Brouillés Epinards Crémeux au Curry <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> <b>Banane BIO</b>	Radis Nouveaux & Petit Beurre Jambon Blanc Purée <b>PDT &amp; Carottes BIO</b> Crème Caramel au <b>Lait BIO</b>	Batavia, Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie</b> et Coulis Provençal <b>Leztroy</b> Riz Basmati <b>Jus de Raisin Rouge BIO</b> de <b>Savoie</b> Quatre-Quart
	16 Semaine	<b>Vacances Scolaires 15/04</b> <b>Céleri BIO</b> Râpé & Cubes de <b>Pommes BIO</b> Cappelletti du <b>Royans</b> Épinard Ricotta, Coulis Provençal <b>Leztroy</b> <b>Morbier BIO AOP</b> Marcel Petite Ananas & Mangue, Sirop de Vanille	<b>mardi 16 avril</b> Mélange de <b>Carottes BIO</b> & Maïs Escalope de Porc de <b>Région</b> <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Brie Le Marbré	<b>mercredi 17 avril</b> Le Traditionnel Oeuf Mayonnaise <b>Veau BIO</b> Marengo <b>Riz BIO</b> & Quinoa Rouge Chèvre Demi-Sec de <b>Vions</b> Orange	<b>jeudi 18 avril</b> Salade Verte de Saison Steak Haché de <b>Boeuf BIO</b> sauce Rougail <b>Spaghettis BIO</b> de <b>Chambéry</b> Fromage Râpé <b>Français</b> Crème Dessert Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>vendredi 19 avril</b> <b>Carottes BIO</b> façon Coleslaw Poisson Frais en Court-Mouillement <b>Pommes de Terre BIO</b> Vapeur <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> et Confiture <b>Leztroy</b>
	17 Semaine	<b>lundi 22 avril</b> Férié	<b>mardi 23 avril</b> Radis Roses de Saison et Beurre Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel & Épices <b>Semoule BIO</b> de <b>Chambéry</b> <b>Carottes &amp; Navets BIO</b> à l'Orientale <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>mercredi 24 avril</b> Salade Verte du Moment Diots <b>Hofer</b> Rôtis <b>Polenta BIO</b> aux Trompettes <b>Tomette BIO</b> de <b>Yenne</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b> Caramélisées	<b>jeudi 25 avril</b> Avocat sauce Cocktail Dos de Cabillaud Nantaise <b>Blé BIO</b> à la Tomate Gratin de <b>Blettes BIO</b> Panacotta Passion	<b>vendredi 26 avril</b> Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> <b>Le Créztoy BIO</b> <b>Banane BIO</b>
	18 Semaine	<b>Rentrée 29/04</b> <b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette <b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans</b> Emmental Basilic et Coulis Provençal <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>mardi 30 avril</b> Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Quiche au Fromage <b>Carottes BIO</b> à la Crème Petit Suisse Sucré Orange	<b>mercredi 1 mai</b> Férié	<b>jeudi 2 mai</b> Dés de <b>Betteraves Rouges BIO</b> <b>Quenelles Natures BIO</b> du <b>Royans</b> à la Tomate <b>Riz BIO</b> , Ciboulette & Tomates Confites <b>Reblochon Fermier AOP Rochois</b> Kiwi	<b>vendredi 3 mai</b> Salade de <b>Pommes de Terre BIO</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Saget BIO</b> de <b>Chindrieux</b> Gâteau Roulé à la <b>Confiture Leztroy</b>