

	19	mardi 6 mai	mercredi 7 mai	jeudi 8 mai	vendredi 9 mai
Semaine	<b>Rentrée Scolaire 05/05</b>  Cappelletti Epinards & Fromage Frais de <b>Royans</b> , sauce Tomate <b>Leztroy</b>  <b>Brocolis BIO</b> Persillés  Emmental Râpé <b>Français</b>  Purée Pomme & Banane <b>Lezsaisons</b>	Brandade de Colin aux <b>PDT HVE</b>  Haricots Plats en Persillade  <b>Yaourt Nature BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b>	Diot Tranché de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b>  Gratin Dauphinois <b>Lezsaisons</b>  <b>Carottes BIO</b> à la Crème  Camembert des <b>Pâturages Comtois</b>  Pomme de <b>Haute-Savoie</b>	Férié	<b>Steak Haché de Boeuf BIO Français</b> & son Jus  <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> au Beurre  Epinards <b>Français</b> Crémeux au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>  <b>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</b>  Moelleux au Chocolat <b>Leztroy</b>
Semaine	<b>lundi 12 mai</b>  Colombo d'Émincé de Dinde <b>Française</b>  <b>Haricots Verts BIO Français</b> Persillés  <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre  <b>Meule de Savoie BIO</b>  Salade d'Ananas, Sirop de Vanille	<b>lundi 13 mai</b>  <b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette  <b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomatée  Emmental Râpé <b>Français</b>  <b>Yaourt aux Fraises BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>lundi 14 mai</b>  <b>Œufs Brouillés BIO Français</b> au Fromage  Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés  <b>Pommes de terre Grenailles BIO</b> Rôties  Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>lundi 15 mai</b>  Jambon Blanc <b>Français</b> Tranché  <b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre  Purée de <b>Brocolis BIO</b>  <b>Gruyère IGP</b>  <b>Purée Pomme &amp; Framboise BIO Lezsaisons</b>	<b>lundi 16/05</b>  Brudet de Poissons  <b>Polenta BIO</b> Tradition  Courgettes Sautées  Bûchette de Chèvre  Cake Marbré <b>Leztroy</b>
Semaine	<b>lundi 19 mai</b>  P'tit Colin & <b>Riz BIO</b> façon Paëlla  Choux de Bruxelles Crémés  Petit Suisse Nature	<b>lundi 20 mai</b>  <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b> , Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b>  <b>Blé BIO</b> Gonflé  Epinards <b>Français</b> Crémeux au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>  <b>Abondance AOP</b> de <b>La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b>  Sablé Vanille <b>Leztroy</b>	<b>lundi 21 mai</b>  Émincé de Veau <b>Français</b> & son Jus  PDT de <b>Viry</b> à la Vapeur  Tomates Concassées  <b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b>  Fraises <b>Françaises</b>	<b>lundi 22 mai</b>  <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> & Sa Sauce Carbonara <b>Leztroy</b>  Flan de <b>Carottes BIO</b> , Chèvre & Miel  <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la <b>Crème de Marron AOP BIO</b> d'Ardèche	<b>lundi 23 mai</b>  <b>Boeuf BIO des GAEC des Savoie &amp; Jura</b> sauce à l'Orientale  Ecrasé de <b>PDT HVE</b>  Poêlée de Haricots Beurre  Yaourt Nature de Brebis de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b>  Banane des <b>Antilles</b>
Semaine	<b>lundi 26 mai</b>  Sauté de Filet de Poulet <b>Français Nouvelle Agriculture</b> Sauce au Curry  <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée  Ratatouille Tradition  <b>Gruyère IGP</b>  <b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	<b>lundi 27 mai</b>  Filet de Colin sauce Citron  <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf  Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>  <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b> à la Confiture de Cerise <b>Lezsaisons</b>	<b>lundi 28 mai</b>  Bolognaise à l' <b>Egréné de Pois BIO</b>  <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b>  <b>Courgettes BIO</b> façon Barbecue  Emmental Râpé <b>Français</b>  Crème Caramel, <b>Œufs</b> & <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Férié	Ascension