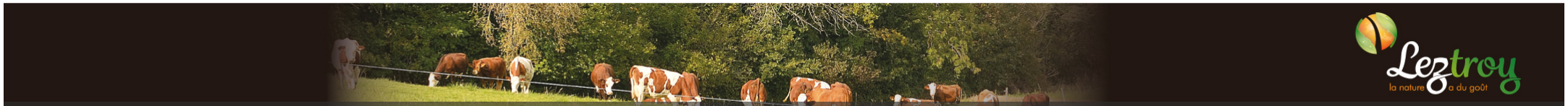

Restaurant Scolaire : SCIONZIER

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MAI 2026

Semaine	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
19	**lundi 4 mai**	**mardi 5 mai**	**mercredi 6 mai**	**jeudi 7 mai**	**vendredi 8 mai**
	Carottes Râpées & Maïs, Vinaigrette **Leztroy** Diot au Vin Blanc de **La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron** Crozets BIO **Alpina Savoie** Crémeux Camembert des **Pâturages Comtois** Salade d'Ananas, Sirop de Vanille	Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette **Leztroy** Brandade aux **Pommes de Terre de Savoie** Gruyère IGP, de **Franche-Comté** Compotée Pomme & Rhubarbe BIO **Lezsaisons**	Steak Haché de Boeuf BIO **Français** & son Jus Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Epinards BIO **Français** au Lait BIO **du Crêt Joli** Carré du Trièves BIO de **La Laiterie du Mont-Aiguille** Pomme de **Haute-Savoie**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** Bouchée à l'Italienne BIO & Sauce Barbecue **Leztroy** Boulghour BIO Gonflé Légumes Sautés Sésame Fromage Blanc BIO de **la Ferme du Crêt Joli** à la Confiture de Fraises **Lezsaisons**	Férié
20	**lundi 11 mai**	**mardi 12 mai**	**mercredi 13 mai**	**jeudi 14 mai**	**vendredi 15 mai**
	Torsades BIO **Alpina Savoie** & Sa Sauce Bolognaise de Pois BIO Haricots Beurre BIO **Français** Persillés Meule de Savoie BIO Purée de Pomme HVE **Lezsaisons**	Parmentière de Pommes de Terre BIO Sauté de Filet de Poulet **Français** sauce Pesto Petits-Pois & Carottes Etuvés Petit Sucré Sablé Indien à la Noix de Coco **Leztroy**	Radis Roses **Français** & Beurre Escalope de Porc **Français** Sauce Moutarde Purée Chou-Fleur BIO & Haricot Lingot Yaourt Fermier BIO de **La Ferme du Crêt Joli** à la Confiture d'Abricot BIO **Lezsaisons**	Férié	Ascension
21	**lundi 18 mai**	**mardi 19 mai**	**mercredi 20 mai**	**Menu Nos Amis Les Bêtes 21/05**	**vendredi 22 mai**
	Radis Roses **Français** & Beurre Raviolis aux Légumes BIO de **St-Jean**, Sauce Tomate **Lezsaisons** Yaourt aux Fraises de **La Ferme des 4 Saisons, Reignier**	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare **Leztroy** Pommes de Terre Vapeur Epinards BIO **Français** au Lait BIO **du Crêt Joli** Comté BIO AOP **Seignemartin, Nantua** Compotée Pomme & Châtaigne BIO **Lezsaisons**	Salade de Riz Camarguais BIO IGP façon Tex-Mex Quiche au Saumon & Gruyère IGP **Leztroy** Purée de Brocolis BIO Salade Ananas & Mangue, Sirop Vanille	Carottes Râpées en Vinaigrette Pilon de Poulet **Français** façon Tajine Nouilles Ratatouille Crème Dessert Praliné **Leztroy**, au Lait BIO du **Crêt Joli**	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy** & Dès de Gruyère IGP Blanquette de Veau **Français** Riz BIO cuit façon Pilaf Banane des **Antilles**
22	**lundi 25 mai**	**mardi 26 mai**	**mercredi 27 mai**	**jeudi 28 mai**	**vendredi 29 mai**
	Férié	Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette **Leztroy** Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Boulghour BIO Gonflé Gâteau aux Framboises **Leztroy**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** Hachis Parmentier Landais aux PDT BIO Yaourt Nature Sucré BIO du **GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses**	Quenelle Nature BIO de **St-Jean** Sauce Béchamel Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Poêlée de Haricots Verts BIO **Français** Abondance AOP de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** Fraises **Françaises**	Tomates **Françaises**, Vinaigrette **Leztroy** Boeuf BIO des **GAEC des Savoie & Jura** sauce Forestière PDT HVE Vapeur du **GAEC de l'Arclusaz** Bûchette de Chèvre Compotée Pomme & Abricot BIO **Lezsaisons**

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND 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.
Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.