

# Restaurant Scolaire : BEON ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MAI 2024

	18	19	20	21	22
Semaine	<b>lundi 29 avril</b> Carottes BIO Râpées Vinaigrette Cappelletti Epinards & Fromage Frais de Royans, saute Tomate Leztroy Yaourt aux Fraises BIO de Minzier	<b>mardi 30 avril</b> Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Emincé de Poulet Français à la Crème Riz BIO au Curcuma Beaufort AOP de Haute-Maurienne Banane des Antilles	<b>mercredi 1 mai</b> Férié	<b>jeudi 2 mai</b> Salade Colorée de Coquillettes BIO Alpina Savoie Oeufs Brouillés BIO à la Ciboulette Carottes BIO à la Crème Purée de Pommes BIO Lezsaisons	<b>vendredi 3 mai</b> Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dés de Fromage de Région Chipolata Grillée de la Ferme de Challonges Purée de Chou-Fleur & PDT BIO Quatre-Quarts Leztroy
Semaine	<b>lundi 6 mai</b> Radis Roses et Beurre Bolognaise aux Lentilles Vertes BIO Françaises Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet à Gruffy façon Stracciatella	<b>mardi 7 mai</b> Céleri Rémoulade Sauté de Veau HVE Français au Romarin PDT BIO à la Vapeur Meule de Savoie BIO Pommes BIO Caramélisées Lezsaisons	<b>mercredi 8 mai</b> Férié	<b>jeudi 9 mai</b> Férié	<b>vendredi 10 mai</b> Pont de l'Ascension
Semaine	<b>lundi 13 mai</b> PDT BIO en Parmentière aux Légumes Printaniers Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Epinards Crémeux au Lait BIO du Crêt Joli Raclette IGP de la Fruitière des Bornes, Arbusigny Ananas & Mangue, Sirop de Vanille	<b>mardi 14 mai</b> Courgette BIO Râpée à l'Andalouse Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans, Sauce Tomatée Riz BIO Safrané Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO du Crêt Joli	<b>mercredi 15 mai</b> Terrine de Brocolis & Carottes BIO, Sauce Tartare Rôti de Veau Français au Jus Boulghour BIO Gonflé Concassée de Tomates Panacotta à la Mirabelle	<b>jeudi 16 mai</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Pommes de Terre de Savoie au Four Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	<b>vendredi 17 mai</b> Haricots Verts BIO, Vinaigrette Leztroy Spaghettis BIO Alpina Savoie & Sauce Carbonara Emmental Râpé Français Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons
Semaine	<b>lundi 20 mai</b> Férié	<b>mardi 21 mai</b> Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy Dos de Cabillaud en Court-Mouillement Blé BIO à la Tomate Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	<b>mercredi 22 mai</b> Radis Roses et Beurre Escalope de Dinde Française au Curry Polenta BIO Tradition Meule de Savoie BIO Compotée Pomme & Châtaigne BIO Lezsaisons	<b>jeudi 23 mai</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO Sautées Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Banane Lezsaisons	<b>Menu Grec 24/05</b> Concombres BIO façon Tzatziki Moussaka au Boeuf Charolais & PDT BIO Gâteau au Yaourt, Amande & Pistache Leztroy
Semaine	<b>lundi 27 mai</b> Mélange de Carottes BIO & Maïs Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne Penne Rigate BIO Alpina Savoie Pointe d'Huile d'Olive Ratatouille, Courgettes BIO P'tit Suisse Sucré	<b>mardi 28 mai</b> Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla Abondance AOP Purée de Pomme HVE Lezsaisons	<b>mercredi 29 mai</b> Les Premiers Melons Charentais Gnocchis BIO sauce Tomatée Emmental Râpé Français Flan Chocolat au Lait BIO du Crêt Joli	<b>jeudi 30 mai</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Tranche de Jambon Blanc Petits-Pois cuits à l'Etuvée Comté Fruitière BIO Banane des Antilles	<b>vendredi 31 mai</b> Les Premières Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura sauce à l'Orientale Semoule BIO Gonflée Haricots Verts BIO Poêlés Pastèque à Croquer