

# Restaurant Scolaire : CEYZERIEU

## MENUS DU MOIS DE MAI 2022

18		Rentrée Scolaire 02/05	mardi 3 mai	jeudi 5 mai	vendredi 6 mai
Semaine		<b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette <b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans</b> Emmental & Basilic sauce Tomate <b>Leztroy</b> Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Yaourt aux Fraises BIO</b> de <b>Minzier</b>	Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Dos de Cabillaud à la Crème Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Tomme BIO</b> de <b>Chindrieux</b> Compote de <b>Pommes HVE Lezsaisons</b>	Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Jambon Blanc Purée de <b>Brocolis BIO</b> Meule de <b>Savoie</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	Batavia Vinaigrette Balsamique <b>Steak Haché de Boeuf BIO Français</b> à Point & son Jus <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés Tarte au Flan, <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>
		lundi 9 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
		<b>Céleri BIO</b> en Rémoulade Escalope de Porc <b>de la Ferme de Challenges</b> , à l'Italienne Purée de <b>Chou-Fleur &amp; PDT BIO</b> <b>Comté Fruittier BIO</b> Brioche Tressée	<b>Haricots Verts BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Pois Chiches &amp; Carottes BIO</b> sauce Tomate <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Camembert Salade Ananas & Mangue	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Emincé de Veau BIO du Périgord</b> au Romarin <b>Semoule BIO</b> aux Epices Douces <b>Légumes BIO</b> à l'Orientale Crème Dessert Chocolat au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	<b>Oeuf Dur BIO</b> , Pointe de Mayonnaise Filet de Merlu, Sauce Vierge <b>Pommes de Terre de Savoie</b> à la Vapeur Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> , à la Confiture de Cerises <b>Lezsaisons</b>
		lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
	<b>Betteraves BIO</b> & Maïs en Vinaigrette <b>Quenelles Nature BIO</b> de <b>Royans</b> Coulis Provençal <b>Riz BIO</b> , Ciboulette & Tomates Confites <b>Reblochon Fruittier BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b> <b>Compote de Pommes BIO Lezsaisons</b>	Les Premiers Melons <b>Charentais</b> <b>Tortis BIO Alpina Savoie</b> et Sauce Carbonara <b>Leztroy</b> Fromage Râpé <b>Français</b> Flan Vanille au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette Dos d'Eglefin, Huile d'Olive & Basilic <b>Boulghour BIO</b> à l'Huile d'Olive Concassée de Tomates <b>Yaourt Fermier BIO de Savoie</b> façon Stracciatella <b>Leztroy</b>	Cake aux Olives Vertes <b>Boeuf BIO des Savoie</b> en Carbonade Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	
	lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai	
	Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex Mex Tarte Tomate & Moutarde Haricots Beurre Persillés <b>Beaufort AOP</b> de <b>Haute-Maurienne</b> Ananas, Sirop Basilic	Radis Croquants & Petit Beurre Emincé de Poulet <b>Français</b> Yassa <b>Riz BIO</b> au Curcuma <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> <b>Compotée Pomme &amp; Myrtille BIO Lezsaisons</b>	Férié	Pont de l'Ascension	
	lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 2 juin	vendredi 3 juin	
	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Mariné <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés <b>Yaourt Fermier BIO</b> Nature Sucré <b>GAEC Tétaz</b>	Melon <b>Charentais</b> Fraîcheur Emincé de Porc <b>de la Ferme de Challenges</b> à l'Italienne Haricots Coco Tomatés <b>Comté Fruittier BIO</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	Batavia, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Poisson Frais en Court-Mouillement Pommes de Terre <b>de Savoie</b> au Four <b>Courgettes BIO</b> Sautées Quatre-Quart	<b>Tomates BIO</b> , Vinaigrette aux Epices <b>Oeufs Brouillés BIO</b> au Fromage <b>Penne Rigate BIO</b> Pointe d'Huile d'Olive Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> Panacotta à l' <b>Abricot BIO</b>	