

Restaurant Scolaire : CEYZERIEU

MENUS DU MOIS DE MAI 2025

Restaurant Scolaire : CEYZERIEU				
Semaine	Rentrée Scolaire 05/05	mardi 6 mai	jeudi 8 mai	vendredi 9 mai
	Radis Roses & Beurre Cappelletti Epinards & Fromage Frais de Royans , sauce Tomate Leztrou Emmental Râpé Français Purée Pomme & Banane Lezsaisons	Betteraves HVE Françaises en Vinaigrette Brandade de Colin aux PDT HVE Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Férié	Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre Epinards Français Crèmeux au Lait BIO du Crêt Joli Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Moelleux au Chocolat Leztrou
Semaine	lundi 12 mai	mardi 13 mai	Menu Plaisir ! 15/05	Menu Croate 16/05
	Parmentière de Pommes de Terre BIO Colombo d'Emincé de Dinde Française Haricots Verts BIO Français Persillés Meule de Savoie BIO Salade d'Ananas, Sirop de Vanille	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Gnocchis BIO sauce Tomatée Emmental Râpé Français Yaourt aux Fraises BIO de Minzier	Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztrou Croque Monsieur Leztrou (Jambon, Fromage et Tomate) Pommes de Terre façon Potatoes Fondant au Chocolat Leztrou Glaçage façon Mille-Feuille	Brudet de Poissons Polenta BIO Tradition Courgettes Sautées Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises Cake Marbré Leztrou
Semaine	lundi 19 mai	mardi 20 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla P'tit Suisse Sucré	Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans , Sauce Tomatée Lezsaisons Blé BIO Gonflé Epinards Français Crèmeux au Lait BIO du Crêt Joli Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Sablé Vanille Leztrou	Salade Verte, Vinaigrette Leztrou Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztrou Fromage Blanc BIO de Minzier à la Crème de Marron AOP BIO d'Ardèche	Les Premières Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztrou Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura sauce à l'Orientale Ecrasé de PDT HVE Poêlée de Haricots Beurre Banane des Antilles
Semaine	lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
	Sauté de Poulet Français Nouvelle Agriculture au Curry Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Ratatouille Tradition Gruyère IGP Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Betteraves HVE Françaises en Vinaigrette Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Riz BIO cuit façon Pilaf Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet , à la Confiture de Cerise Lezsaisons	Férié	Ascension

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.