

	19	20	21	22	
Semaine	<p>lundi 4 mai</p> <p>Carottes Râpées & Maïs, Vinaigrette Leztroy Diot Tranché de La Maison Hofer, Challenges Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux Camembert des Pâturages Comtois Salade d'Ananas, Sirop de Vanille</p>	<p>mardi 5 mai</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Brandade aux Pommes de Terre de Savoie Gruyère IGP, de Franche-Comté Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>mercredi 6 mai</p> <p>Sleak 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</p>	<p>jeudi 7 mai</p> <p>Bouchée à l'Italienne BIO & Sauce Barbecue Leztroy Bouloghour BIO Gonflé Légumes Sautés Sésame Fromage Blanc BIO de la Ferme du Crêt Joli à la Confiture de Fraises Lezsaisons</p>	<p>vendredi 8 mai</p> <p>Férié</p>
	<p>lundi 11 mai</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Bolognaise de Pois BIO Haricots Beurre BIO Français Persillés Meule de Savoie BIO Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>mardi 12 mai</p> <p>Sauté de Filet de Poulet Français sauce Pesto Petits-Pois & Carottes Etuvés Pommes de Terre BIO Vapeur Yaourt Nature de Brebis de La Laiterie du Mont-Aiguille Sablé Indien à la Noix de Coco Leztroy</p>	<p>mercredi 13 mai</p> <p>Radis Roses Français & Beurre Emincé de Porc Français Sauce Moutarde Purée Chou-Fleur BIO & Haricot Lingot Yaourt BIO de La Ferme du Parquet, à la Confiture d'Abricots BIO Lezsaisons</p>	<p>jeudi 14 mai</p> <p>Férié</p>	<p>vendredi 15 mai</p> <p>Ascension</p>
	<p>lundi 18 mai</p> <p>Radis Roses Français & Beurre Raviolis aux Légumes BIO de St-Jean, Sauce Tomato Lezsaisons Flan Chou-Fleur Yaourt aux Fraises BIO de Minzier</p>	<p>mardi 19 mai</p> <p>Filet de Colin sauce Citron Pommes de Terre Vapeur Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Compotée Pomme & Châtaigne BIO Lezsaisons</p>	<p>mercredi 20 mai</p> <p>Quiche au Saumon & Gruyère IGP Leztroy Purée de Brocolis BIO Blé BIO Gonflé Salade Ananas & Mangue, Sirop Vanille</p>	<p>Menu Nos Amis Les Bêtes 21/05</p> <p>Carottes Râpées en Vinaigrette Emincé de Poulet Français façon Tajine Nouilles Ratatouille Crème Dessert Praliné Leztroy, au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>vendredi 22 mai</p> <p>Blanquette de Veau Français Riz BIO cuit façon Pilaf Poêlée de Haricots Beurre BIO Gruyère IGP, de Franche-Comté Banane des Antilles</p>
	<p>lundi 25 mai</p> <p>Férié</p>	<p>mardi 26 mai</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Bouloghour BIO Gonflé Gâteau aux Framboises Leztroy</p>	<p>mercredi 27 mai</p> <p>Hachis Parmentier Landais aux PDT BIO Courgettes au Pistou Yaourt Nature BIO du GAEC Tétaz</p>	<p>jeudi 28 mai</p> <p>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</p>	<p>vendredi 29 mai</p> <p>Tomates Françaises, Vinaigrette Leztroy Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura sauce Forestière PDT HVE Vapeur du GAEC de l'Arclusaz Carottes à la Crème Bûchette de Chèvre Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons</p>