

Restaurant Scolaire : FILLINGES

Pain BIO à chaque repas

	15	lundi 7 avril	mardi 8 avril	mercredi 9 avril	Menu Polonais 10/04	vendredi 11 avril
:5	Semaine 5	Parmentière de Pommes de Terre BIO Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés P'tit Suisse Sucré	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla Reblochon Fruitier AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Pomme BIO de Cercier	Céleri Rave Français façon Rémoulade Tranche de Jambon Blanc Français Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre Fromage Blanc BIO de Minzier , à la Confiture de Cerises Lezsaisons	Chiffonnade de Laitue Romaine, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Boulette de Boeuf BIO Français sauce Paprika & Câpres Écrasé de Pommes de Terre BIO Tarte aux Pommes BIO façon Crumble Leztroy	Filet de Poulet Français Nouvelle Agriculture à l'Italienne Céréales Gourmandes BIO Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Banane BIO des Antilles
2025	16	lundi 14 avril	mardi 15 avril	mercredi 16 avril	jeudi 17 avril	Menu de Pâques 18/04
D'AVRIL	Semaine 5	Carotte & Chou BIO façon Colesiaw Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans, sauce Tomate Leztroy Emmental Râpé Français Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Dos de Lieu façon Dugléré Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Meule de Savoie BIO Ananas, Sirop de Vanille	Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde Polenta BIO Tradition Poêlée de Haricots Beurre Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier Cake au Citron Leztroy	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Abondance AOP des Fruitières de Haute-Savoie Banane BIO des Antilles	Salade de Betteraves Rouge BIO Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura sauce Forestière Pommes de terre Grenailles BIO Rôties Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier Œuf Chocolat au Lait & Coeur Lacté BIO, de Belledonne
$\overline{\bigcirc}$	17	Vacances Scolaires 21/04	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
MENUS DU MOIS	Semaine	Férié	Radis Roses et Beurre Émincé de Poulet Français sauce Miel & Epices Torsades BIO Alpina Savoie Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	Trio de Poissons & Gnocchis BIO Crémeux Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Carottes BIO Vichy Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Purée Pomme & Banane Lezsaisons	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Oeufs Durs BIO , Mayonnaise Lezsaisons Pizza aux Fromages Leztroy Tiramisu au Chocolat Leztroy	Salade de Lentilles Vertes BIO Sauté de Veau HVE Français aux Olives Purée PDT & Chou-Fleur BIO Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Pomme BIO de Cercier
\geq	18	lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 1 mai	vendredi 2 mai
	Semaine 5	Salade de Betteraves Rouge BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Tartare Leztroy Pommes de Terre BIO façon Potatoes Yaourt Fermier HVE du GAEC du Pre Jourdan à la Confiture de Prune Lezsaisons	Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons BIÉ BIO Gonflé Purée de Brocolis BIO Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Pilon de Poulet Français façon Tandoori & sauce Fromage Blanc Froide Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Panacotta Coco Coulis Mangue & Banane Leztroy	Férié	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Bouchée à l'Italienne BIO (Riz, Tomate & Mozzarella) & Sa Sauce Barbecue Leztroy Haricots Verts BIO Français Persillés Gruyère IGP Fruit de Saison