

	15	16	17	18	
Semaine	<p>lundi 7 avril</p> <p>Quiche au Fromage, Cœufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Polenta BIO Tradition Petit Suisse Nature</p>	<p>mardi 8 avril</p> <p>P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla Flan Chou-Fleur BIO & Ricotte Camembert des Pâturages Comtois Pomme BIO de Cercier</p>	<p>mercredi 9 avril</p> <p>Jambon Blanc Français Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre Carottes BIO à la Crème Fromage Blanc BIO de Minzier, à la Confiture de Cerises Lezsaisons</p>	<p>Menu Polonais 10/04</p> <p>Boulette de Boeuf BIO Français sauce Paprika & Câpres Écrasé de Pommes de Terre BIO Poêlée de Haricots Verts BIO Français Gruyère IGP Tarte aux Pommes BIO façon Crumble Leztroy</p>	<p>vendredi 11 avril</p> <p>Filet de Poulet Français Nouvelle Agriculture à l'Italienne Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Banane BIO des Antilles</p>
Semaine	<p>lundi 14 avril</p> <p>Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans, sauce Tomate Leztroy Petits Pois Etuvés Emmental Râpé Français Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>mardi 15 avril</p> <p>Dos de Lieu façon Dugléré Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Meule de Savoie BIO Ananas, Sirop de Vanille</p>	<p>mercredi 16 avril</p> <p>Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde Polenta BIO Tradition Poêlée de Haricots Beurre Brie des Pâturages Comtois Cake au Citron Leztroy</p>	<p>jeudi 17 avril</p> <p>Chipolata Tranchée de la Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Brocolis BIO Persillés Abondance AOP des Fruitières de Haute-Savoie Banane BIO des Antilles</p>	<p>Menu de Pâques 18/04</p> <p>Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura sauce Forestière Pommes de terre Grenailles BIO Rôties Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>
Semaine	<p>Vacances Scolaires 21/04</p> <p>Férial</p>	<p>mardi 22 avril</p> <p>Émincé de Poulet Français sauce Miel & Epices Torsades BIO Alpina Savoie Poêlée de Haricots Plats Tomatés Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier</p>	<p>mercredi 23 avril</p> <p>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</p>	<p>jeudi 24 avril</p> <p>Cœufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette Pomme de Terre BIO au Four Epinards BIO Français en Béchamel Yaourt Nature de Brebis de La Laiterie du Mont-Aiguille</p>	<p>vendredi 25 avril</p> <p>Sauté de Veau HVE Français aux Olives Purée PDT & Chou-Fleur BIO Petits Pois Etuvés Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Pomme BIO de Cercier</p>
Semaine	<p>lundi 28 avril</p> <p>Salade de Betteraves Rouge BIO Filet de Colin sauce Citron Pommes de Terre BIO façon Potatoes Yaourt Fermier HVE du GAEC du Pre Jourdan à la Confiture de Prune Lezsaisons</p>	<p>mardi 29 avril</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons Blé BIO Gonflé Purée de Brocolis BIO Bûchette de Chèvre Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons</p>	<p>mercredi 30 avril</p> <p>Émincé de Poulet Français façon Tandoori Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Poêlée de Carottes & Haricots Verts BIO aux saveurs d'Asie Panacotta Coco Coulis Mangue & Banane Leztroy</p>	<p>jeudi 1 mai</p> <p>Férial</p>	<p>vendredi 2 mai</p> <p>Bouchée à l'Italienne BIO (Riz, Tomate & Mozzarella) & Sa Sauce Barbecue Leztroy Haricots Verts BIO Français Persillés Lentilles Vertes BIO Mijotées Gruyère IGP Fruit de Saison</p>