



Restaurant Scolaire : Tournon

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2025	15 Semaine	lundi 7 avril 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	mardi 8 avril Carottes BIO Râpées en Vinaigrette P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla Reblochon Fruitiier AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Pomme BIO de Cercier	Menu Polonais 10/04 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	vendredi 11 avril 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	
		16 Semaine	lundi 14 avril Carotte & Chou BIO façon Coleslaw Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans , sauce Tomate Leztroy Emmental Râpé Français Purée de Pomme HVE Lezsaisons	mardi 15 avril Dos de Lieu façon Dugléré Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Meule de Savoie BIO Ananas, Sirop de Vanille	jeudi 17 avril Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Chipolata Grillée de La Salaison du Mont-Charvin, Doussard Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Abondance AOP des Fruitières de Haute-Savoie Banane BIO des Antilles	Menu de Pâques 18/04 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
			Vacances Scolaires 21/04	mardi 22 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
			L'équipe Leztroy	Vous Souhaite de	Bonnes Vacances !	



MENU POLOGNAIS



Jeudi 10 avril 2025



Chiffonnade de **L**aitue **R**omaine,
Vinaigrette **L**eztroy & **D**ès de **G**ruyère IGP



Cloppse

(Boulette de Boeuf BIO Français sauce Paprika & Câpres)



Ecrasé de **P**omme de **T**erre BIO



Szarlotka

(Tarte aux Pommes BIO avec Crumble)



Atelier Faverges - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la Saison

Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Nous ne pouvons vous garantir à 100 % de la composition d'un plat, la liste des allergènes est à titre indicatif

Semaine	15		16		17		18				
	lundi 7 avr.	Allergène	mardi 8 avr.	Allergène	mercredi 9 avr.	Allergène	jeudi 10 avr.	Allergène	vendredi 11 avr.	Allergène	
Semaine	Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave Français façon Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Chiffonnade de Laitue Romaine & Vinaigre	1-2-3-8-10-14-	Filet de Poulet Française NA Poché à l'Italie	1-2-3-8-10-14-	
	Quiche au Fromage, Œuf & Lait BIO de Min	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin façon Paëlla, au Riz BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Tranche de Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Bœuf BIO Français sauce Paprik	1-2-3-8-10-14-	Cake aux Olives	1-2-3-8-10-14-	
	Petits-Pois et Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8	Paëlla aux Légumes	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta Hari&Co sauce	1-2-3-7-8-10-14-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8	
					Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT BIO	1-2-3-8-	Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Ja	1-2-3-8-	
		Camembert des Pâturages Comtois	1-								
		Reblochon AOP de La Fruitière de Peguet, F	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Dès de Gruyère IGP	1-	Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1		
		Pomme BIO de Cercier	--	à la Confiture de Cerise Lezsaisons	--	Tarte aux Pommes BIO avec Crumble (Sart	1-2-3-	Banane BIO des Antilles	--		
		P'tit Suisse Sucré	1-								
Semaine	lundi 14 avr.	Allergène	mardi 15 avr.	Allergène	mercredi 16 avr.	Allergène	jeudi 17 avr.	Allergène	vendredi 18 avr.	Allergène	
	Carottes & Chou BIO façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu façon Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztrøy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Betteraves Rouges BIO	1-2-3-8-10-14-	
	Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	PDT BIO au Four	1-2-3-8-	Chipolata Grillée de La Salaison du Mont-C	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO GAEC des Savoie & du Jura, sauc	1-2-3-8-10-14-	
			Riz Basmati BIO Cuit Pilaf	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	
		Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Beurre	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-		
		Emmental Râpé Français	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Tomme Fruitière de Hauteville-sur-Fièr	1-	Œuf Chocolat au Lait & Cœur Lacté BIO de	1-2-3-7-9-11-12		
		Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Ananas Sirop de Vanille	--	Cake au Citron Leztrøy	1-2-3-	Banane BIO des Antilles	--		
Semaine	lundi 21 avr.	Férié	Allergène	mardi 22 avr.	Allergène	mercredi 23 avr.	Allergène	jeudi 24 avr.	Allergène	vendredi 25 avr.	Allergène
	--		Radis Roses & Beurre	1-	Trilogie de Poisson & Gnocchis BIO Crémeu	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztrøy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	
	Escalope de Porc de Challonges sauce Mo	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux Gnocchis BIO	1-2-3-8-10-14-	Pizza au Fromage Leztrøy	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau HVE Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-	
	Cake au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Riz Camarguais IGP BIO Cuit Pilaf	1-2-3-8-	Œufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	
Gratin Dauphinois Lezsaisons	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-			Purée PDT & Chou-Fleur BIO	1-2-3-8-		
Flan Brocolis BIO & Artichaut	1-2-3-8-										
		Fromage de Région	1-	Camembert des Pâturages Comtois	1-						
		Fruit de Saison	--	Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	1-	Purée Pomme & Banane Lezsaisons	--	Tiramisu au Chocolat Leztrøy	1-2-3-7-		
Semaine	lundi 28 avr.	Allergène	mardi 29 avr.	Allergène	mercredi 30 avr.	Allergène	jeudi 1 mai	Férié	Allergène	vendredi 2 mai	Allergène
	Salade de Betteraves Rouges BIO	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztrøy	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	Salade de Pépinites BIO Alpina Savoie Tex	1-2-3-8-10-14-	
	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce T	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bié BIO Gonflé	1-2-3-8-	Pilon de Poulet FR Tandoori & sauce Fromag	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Porc Français à l'Echalotte	1-2-3-8-10-14-	Bouchée de Riz à l'Italienne BIO Kambio, sa	1-2-3-8-10-14-	
	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-	
PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Bûchette de Chèvre	1-	Riz Basmati BIO Cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Purée de Pois Cassés BIO	1-2-3-8-				
		Yaourt Fermier HVE du GAEC du Pre Jourda	1-	Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises	1-	Courgette au Pistou	1-2-3-8-				
		à la Confiture de Prune Lezsaisons	--	Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons	--	Fromage de Région	1-	Gruyère IGP	1-		
						Pomme cuite au Four	--	Fruit de Saison	--		

Substitut fromage MATERNELLE
Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Œuf	Poisson	Crustacé	Mollusque	Soja	Céleri	Arachide	Moutarde	Fruit à Coque	Sésame	Lupin	Sulfites
N°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14