

Restaurant Scolaire : SCIENTRIER

MENUS DU MOIS DE JUIN 2019

	23	24	25	26	27
Semaine	lundi 3 juin Radis Roses de Saison et Beurre Veau BIO Marengo Riz BIO cuit façon Pilaf Tomates & Courgettes BIO en Ratatouille Biscuit Roulé Chocolat au Lait	mardi 4 juin Coleslaw, Chou & Carotte BIO Dos de Colin Nantaise Boulghour BIO Gouffé Comté BIO Marcel Petite Compote Pomme & Banane BIO	mercredi 5 juin Les Lentilles Vertes BIO aux oeufs Courgette BIO & Boeuf BIO Façon Moussaka Brie Tranche de Pastèque Fraîcheur	jeudi 6 juin Verdure de Saison Tortis BIO Alpina Savoie et Sauce Carbonara Fromage Râpé Français Crème Caramel au Lait BIO	vendredi 7 juin Tomates BIO , Vinaigrette aux Epices Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Purée Patate Douce & PDT BIO Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Nectarine
Semaine	lundi 10 juin Férié	mardi 11 juin Taboulé Multicolore, Semoule BIO Sauté de Porc de Région à l'échalote Poêlée de Haricots Verts BIO La Dent du Chat BIO Pomme BIO	mercredi 12 juin Concombres BIO & Maïs Merlu Grillé sauce Vierge Coquillettes BIO Alpina Savoie Aubergine & Courgette BIO Confites Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	jeudi 13 juin Dés de Betteraves Rouges BIO Rôti de Boeuf Français et Jus Riz BIO Safrané cuit Pilaf Reblochon Fermier AOP Rochois Abricot, selon Maturité	Repas Froid 14/06 Salade de Blé BIO à la Menthe Tarte Tomate BIO & Moutarde Mesclun de Saison Chèvre Demi-Sec d' Habère Poche Melon BIO Charentais
Semaine	lundi 17 juin Salade de Les Lentilles Vertes BIO Escalope de Porc de Région Gâteau de Choux-Fleurs au Lait BIO de Minzier Tomme Fermière Rochoise Ananas, Sirop Basilic	mardi 18 juin Radis Croquants & Petit Beurre Merguez de Région Grillées Semoule BIO aux Epices Douces Légumes BIO à l'Orientale Crème Dessert Leztroy à la Vanille au Lait BIO du Crêt Joli	mercredi 19 juin Melon BIO Charentais Manchon de Poulet BIO Tandoori Rougail de Tomates Fraîches BIO Riz BIO cuit façon Pilaf Clafoutis aux Pêches, Lait BIO de Minzier	jeudi 20 juin Rillettes de Porc & Cornichon Poisson Frais en Court-Mouillement Epinards au Lait BIO de Minzier Pommes de Terre BIO au Four Banane BIO	vendredi 21 juin Salade Verte & Sauce Blanche Déclinaison de Boeuf BIO des Savoie Polenta BIO Provençale Abondance AOP de Pers-Jussy Marmelade d'été, Pomme Abricot
Semaine	lundi 24 juin Éventail de Melon BIO Charentais Cabillaud façon Dugléré Poivron & Tomate BIO Basquaise Céréales Gourmandes BIO Yaourt Fermier BIO de Savoie au Coulis de Fruits Leztroy	Repas Froid 25/06 Pastèque BIO Jambon Blanc Salade de Pêpinettes Alpina Savoie Camembert Cake au Citron	mercredi 26 juin Salade Piémontaise, PDT BIO Oeufs Brouillés Petits-Pois cuits à l'Étuvée Le Crêtroy BIO Nectarine	jeudi 27 juin Méli-Mélo de Saison Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais Petit Suisse Sucré Cerises	vendredi 28 juin Salade de Tomate & Concombre BIO Poulet Français cocotte Grand-mère Riz BIO cuit façon Pilaf Panacotta, Coulis Leztroy aux Fraises de Reignier
Semaine	lundi 1 juil. Taboulé Multicolore, Semoule BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Haricots Verts BIO Persillés Raclette Fermière IGP de Pers-Jussy Nectarine	mardi 2 juil. Batavia, Sauce Salade Leztroy Raviolis BIO du Royans , Farce Champignons et Ail des Ours Fromage Râpé Français Compote Pomme & Pêche BIO	mercredi 3 juil. Concombres BIO à la Bulgare Mini Quenelles du Royans à la Tomate Riz Basmati Tomme Fermière IGP de Cornier Pastèque à Croquer	jeudi 4 juil. Tomates BIO & Douce Vinaigrette Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Purée de Pommes de Terre BIO Fromage Blanc BIO de Minzier et Confiture Leztroy	Pique-Nique de Fin d'Année 05/07 Sandwich Jambon & Dent du Chat BIO Chips Abricots Muffin's Chocolat