


Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des contraintes ou 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

MENUS DU MOIS DE JUIN 2017

	23		mardi 6 juin		jeudi 8 juin		vendredi 9 juin
Semaine	lundi 5 juin		Dés de <b>Betteraves Rouges BIO</b> <b>Raviolis BIO de Royals</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b> Coulis de Tomate & Fromage Râpé Petit Suisse Sucré <b>Pomme BIO</b>		<b>Carottes et Navets BIO</b> en Macédoine Dos de Colin Nantaise <b>Boughour BIO</b> Tomaté <b>Yaourt Fermier BIO de Minzier</b> au <b>Coulis de Fruits BIO</b>		Verdure de Saison <b>Steak Haché de Bœuf BIO</b> Façon Bouchère <b>Torsades BIO</b> Pointe d'Huile d'Olive <b>Reblochon Fermier AOC Rochois</b> Crème Caramel au <b>Lait BIO de Minzier</b>
		<b>Férié</b>					
Semaine	lundi 12 juin		<b>Melon BIO Charentais</b> Mini Quenelles de <b>Royans</b> à la Tomate <b>Riz BIO</b> aux Fines Herbes <b>Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</b> Abricot, selon Maturité		<b>BARBECUE</b> 		Batavia, Sauce Salade <b>Leztroy</b> Poisson Frais en Court-Mouillement Croës <b>Alpha Savoie</b> Aubergine & <b>Courgette BIO</b> Confites Le "Brassé" Confiture d' <b>Abricot BIO Leztroy</b> au <b>Yaourt BIO de Gruffy</b>
Semaine	lundi 19 juin		<b>Pastèque BIO</b> Jambon Blanc Froid / <i>Dinde</i> <b>Pommes de Terre BIO</b> en Salade Parmentière Camembert Cake au Citron		<b>REPAS FROID</b> Salade Verte & Sauce Blanche <b>Courgettes BIO</b> d'ici et <b>Bœuf BIO</b> Façon Moussaka <b>Céréales Gourmandes BIO</b> Tartelette au Chocolat		vendredi 23 juin Salade de Tomates "Plein Champ" <b>Sauté de Veau BIO</b> aux Olives <b>Coquillettes BIO de Savoie</b> <b>Le Crêztoy BIO</b> Marmelade d'été, Pomme Abricot
Semaine	lundi 26 juin		Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français Rôti</b> Gratin de Chou-Fleur au <b>Lait BIO de Minzier</b> <b>Comté BIO</b> Marcel Petite Abricot		jeudi 29 juin Éventail de <b>Melon BIO Charentais</b> Cabillaud sauce Dugléré Poivron & Tomate Basquaise Pilaf de <b>Riz BIO</b> <b>Fromage Blanc BIO de Minzier</b> au Coulis de <b>Banane BIO Leztroy</b>		vendredi 30 juin Méli Mélo de Saison Rôti de Bœuf <b>Français</b> et Jus <b>Potatoes Nouvelles BIO</b> <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers Jussy</b> Clafoutis aux Pêches, <b>Lait BIO de Minzier</b>
Semaine	lundi 3 juil.		Concombre & Maïs <b>Veau BIO</b> Marengo <b>Blé BIO</b> Coulis Provençal <b>Leztroy</b> <b>Tomate &amp; Courgette BIO</b> en Ratatouille Panacotta, Coulis aux Fraises de <b>Reignier</b>		jeudi 6 juil. Salade Verte, Douce Vinaigrette Lasagnes Gratinées à la Napolitaine Fromage de Chèvre de <b>Samoëns</b> Compotée Pomme & <b>Pêche BIO</b>		vendredi 7 juil. <b>PIQUE-NIQUE DE FIN D'ANNEE</b> 