



## Restaurant Scolaire : SCIONZIER

Pain BIO à chaque repas

		lundi 4 juin	mardi 5 juin	mercredi 6 juin	jeudi 7 juin	vendredi 8 juin
MENUS DU MOIS DE JUN 2018	23 semaine	<p>Dés de <b>Betteraves Rouges BIO</b></p> <p>Quiche au Fromage</p> <p>Petits-Pois cuits à l'Étuvée</p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p>Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Dos de Colin Nantaise</p> <p><b>Boulghour BIO</b> Tomaté</p> <p><b>Reblochon Fermier AOC Rochois</b></p> <p>Brioche</p>	<p><b>Lentilles Vertes BIO</b> aux oeufs</p> <p><b>Courgette BIO d'ici &amp; Boeuf BIO</b> Façon Moussaka</p> <p>Brie</p> <p>Tranche de Pastèque Fraîcheur</p>	<p>Verdure de Saison</p> <p><b>Spaghettis BIO Alpina Savoie</b> sauce Carbonara / <i>Sauce Crème</i></p> <p>Fromage Râpé <b>Français</b></p> <p>Crème Caramel au <b>Lait BIO</b></p>	<p><b>Tomates BIO</b> &amp; Douce Vinaigrette</p> <p><b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> &amp; Jus</p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b></p> <p>Purée de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> au Coulis de <b>Banane BIO Leztroy</b></p>
	24 semaine	<p><b>Melon BIO Charentais</b></p> <p>Poulet <b>Français</b> cocotte Grand-mère / <i>Nature</i></p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Tomme Fermière <b>Rochoise</b></p> <p><b>Compote Pomme &amp; Banane BIO</b></p>	<p>Taboulé Multicolore, <b>Semoule BIO</b></p> <p>Sauté de Porc de <b>Région</b> à l'échalote / <i>Poisson</i></p> <p>Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p><b>Comté BIO</b> Marcel Petite</p> <p>Abricot, selon Maturité</p>	<p><b>Carottes BIO</b> en Vinaigrette</p> <p>Émincé de Veau <b>Français</b> sauce Crème</p> <p><b>Pommes de Terre BIO</b> au Four</p> <p>Etuvée de <b>Blettes BIO</b></p> <p>Moelleux Chocolat</p>	<p><b>Concombre et Tomate BIO</b></p> <p>Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Boeuf <b>Charolais</b></p> <p>Petit Suisse Sucré</p> <p>Cerises de Région</p>	<p>Batavia, Sauce Salade <b>Leztroy</b></p> <p>Poisson Frais en Court-Mouillement</p> <p>Croés <b>Alpina Savoie</b></p> <p>Aubergine &amp; <b>Courgette BIO</b> Confités</p> <p><b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b></p>
	25 semaine	<p>lundi 18 juin</p> <p>Radis Roses de Saison et Beurre</p> <p>Merguez Grillées</p> <p><b>Semoule BIO</b> aux Epices Douces</p> <p><b>Légumes BIO</b> à l'Orientale</p> <p>Chèvre Demi-Sec <b>d'Habère Poche</b></p> <p>Ananas, Sirop Basilic</p>	<p>REPAS FROID 19/06</p> <p><b>Pastèque BIO</b></p> <p>Jambon Blanc Froid / <i>Dinde</i></p> <p>Salade de Pépinettes <b>Alpina Savoie</b></p> <p>Camembert</p> <p>Cake au Citron</p>	<p>mercredi 20 juin</p> <p>Salade Piémontaise, <b>PDT BIO</b></p> <p><b>Manchon de Poulet BIO</b> Tandoori</p> <p><b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés</p> <p><b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b></p> <p>Abricots</p>	<p>jeudi 21 juin</p> <p>Rillettes de Porc / <i>Rillettes Sardine</i></p> <p>Merlu Grillé sauce Vierge</p> <p><b>Riz BIO</b> Safrané cuit Pilaf</p> <p>Rougail de <b>Tomates Fraîches BIO</b></p> <p><b>Melon BIO Charentais</b></p>	<p>vendredi 22 juin</p> <p>Salade Verte &amp; Sauce Blanche</p> <p><b>Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie</b></p> <p><b>Polenta BIO</b> Provençale</p> <p><b>Le Créztoy BIO</b></p> <p>Compote <b>Pomme BIO</b> &amp; Abricot</p>
	26 semaine	<p>lundi 25 juin</p> <p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b></p> <p>Escalope de Porc de <b>Région</b> à la Moutarde / <i>Dinde</i></p> <p>Grafin de Choux-Fleurs au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p>Abricots</p>	<p>mardi 26 juin</p> <p>Éventail de <b>Melon BIO Charentais</b></p> <p>Dos de Cabillaud</p> <p>Poivron &amp; <b>Tomate BIO</b> Basquaise</p> <p><b>Céréales Gourmandes BIO</b></p> <p>Crème Dessert <b>Leztroy</b> à la Vanille au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p>	<p>mercredi 27 juin</p> <p><b>Concombres BIO</b> à la Bulgare</p> <p>Mini Quenelles de <b>Royans</b> à la Tomate</p> <p>Riz Basmati</p> <p><b>Morbier BIO AOP</b> Marcel Petite</p> <p>Nectarine</p>	<p>jeudi 28 juin</p> <p>Méli-Mélo de Saison</p> <p>Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus</p> <p><b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Fromage Râpé <b>Français</b></p> <p>Clafoutis aux Pêches, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>vendredi 29 juin</p> <p><b>Tomates BIO</b>, Vinaigrette aux Epices</p> <p>Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b></p> <p>Purée <b>Patate Douce &amp; PDT BIO</b></p> <p><b>Yaourt BIO</b> de <b>Gruffy</b>, <b>Confiture d'Abricots BIO Leztroy</b></p>
	27 semaine	<p>lundi 2 juil.</p> <p>Radis Croquants &amp; Petit Beurre</p> <p><b>Veau BIO</b> Marengo</p> <p><b>Blé BIO</b> au Beurre</p> <p>Ratatouille, <b>Courgette &amp; Tomate BIO</b></p> <p>Panacotta, Coulis <b>Leztroy</b> aux Fraises de <b>Reignier</b></p>	<p>mardi 3 juil.</p> <p>Taboulé Estival, <b>Semoule BIO</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron</p> <p><b>Haricots Verts BIO</b> Persillés</p> <p><b>Raclette BIO AOP</b> Marcel Petite</p> <p>Nectarine</p>	<p>mercredi 4 juil.</p> <p>Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée</p> <p>Tarte <b>Tomate BIO</b> &amp; Moutarde</p> <p>Mesclun de Saison</p> <p>Tomme Fermière <b>Rochoise</b></p> <p>Pastèque à Croquer</p>	<p>jeudi 5 juil.</p> <p><b>Concombres BIO</b> &amp; Maïs</p> <p><b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans</b> au Boeuf, Coulis Provençal</p> <p>Fromage Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Compote Pomme &amp; Pêche BIO</b></p>	<p>vendredi 6 juil.</p> <p>Pique-nique de Fin d'Année !!</p>