



		23	24	25	26	27
MENUS DU MOIS DE JUIN 2024	Semaine	lundi 3 juin Salade de Pépinettes BIO façon Tex-Mex Tortilla aux PDT & Œuf BIO Epinards BIO Français au Lait BIO Meule des 2 Savoies BIO Abricot, selon Maturité	mardi 4 juin Tomates BIO & Vinaigrette Diot du Mont Charvin Polenta BIO Tradition Courgettes BIO au Cumin Yaourt Fermier BIO à la Confiture de Banane Lezsaisons	mercredi 5 juin Concombre BIO Français à la Crème Emincé de Poulet Français au Pesto Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Chèvre Demi-Sec d' Habère-Poche Cerises	jeudi 6 juin Salade Verte & Vinaigrette Steak Haché Charolais BIO et sauce Barbecue PDT Rôties au Four Dés de Fromage de Région Purée de Pomme HVE Lezsaisons	vendredi 7 juin Courgettes BIO Râpées Sauce Andalouse P'tit Colin Crémé Croés BIO Alpina Savoie au Beurre Flan Chocolat au Lait BIO
	Semaine	lundi 10 juin Carottes BIO en Vinaigrette Aiguillette de Poulet Français en Colombo Riz BIO cuit façon Pilaf Raclette IGP Savoie Melon Charentais	mardi 11 juin Salade Verte & Douce Vinaigrette Dos de Lieu Noir, Jus aux Epices Douces Bouloghour BIO Gonflé Tomate & Courgette BIO en Ratatouille Yaourt Fermier Aromatisé	mercredi 12 juin Parmentière aux Pommes de Terre Rôti de Bœuf Français au Jus Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Camembert Abricot, selon Maturité	jeudi 13 juin Salade de Riz BIO & Crudités Boulettes Pois Chiche & Poivron BIO , coulis Tomaté Haricots Verts BIO Français Persillés Comté BIO AOP Pastèque à Croquer	vendredi 14 juin <i>REPAS FROID</i> Concombres BIO Français façon Tzatziki Tranche de Jambon Blanc Salade de Coquillettes Alpina Savoie à l'Andalouse Crème Caramel au Lait & Œuf BIO
	Semaine	lundi 17 juin Taboulé Oriental, Semoule, Tomate et Concombre BIO Quiche au Fromage, Lait & Œufs BIO Purée de Brocolis BIO Melon Charentais	mardi 18 juin Tomates BIO & Vinaigrette Emincé de Porc de La Ferme de Challonges à la Provençale Macaronis BIO Alpina Savoie Brie Pêche BIO	mercredi 19 juin Radis Roses et Beurre Œufs Brouillés BIO au Fromage Blé BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO Sautées Tiramisu au Chocolat	jeudi 20 juin Salade Verte & Vinaigrette Plein Filet d'Alaska Pané & sauce Tartare Pommes de Terre Vapeur Fromage Blanc BIO à la Confiture de Prunes Lezsaisons	vendredi 21 juin Lentilles Vertes BIO en Salade aux Tomates BIO Bourguignon de Bœuf HVE Carottes BIO Vichy Abondance Gâteau au Yaourt BIO
	Semaine	lundi 24 juin Betteraves BIO en Vinaigrette Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Riz BIO cuit Pilaf Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz à St-Germain-les-Paroisses	mardi 25 juin Melon Charentais Quenelle Nature BIO de Royans sauce Tomatée Bouloghour BIO Gonflé Aubergine & Courgette BIO Confites Crème Dessert Vanille au Lait BIO	mercredi 26 juin Taboulé Oriental, Semoule, Tomate et Concombre BIO Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Epinards au Lait BIO Comté BIO AOP Pêche BIO	jeudi 27 juin Concombre BIO Français à la Bulgare Chipolata Grillée de Région Coquillettes BIO Alpina Savoie Tome des Bauges AOP Banane	vendredi 28 juin Salade Verte & Sauce Vinaigrette Sauté de Veau HVE Français Marengo Petits Pois & Carottes BIO à l'Etuve P'tit Suisse Sucré Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive
	Semaine	lundi 1 juil. Courgettes BIO Râpées Sauce Andalouse Raviolis BIO aux Légumes du Soleil de Royans Crémé Fromage Râpé Français Melon Charentais	mardi 2 juil. Radis Roses et Beurre Brandade de Colin aux Pommes de Terre Reblochon Fermier AOP Nectarine BIO	mercredi 3 juil. Pastèque à Croquer Rôti de Veau Français & son Jus Polenta BIO Tradition Tomates BIO & Aubergines Yaourt Fermier BIO façon Straciatella	jeudi 4 juil. Salade Verte & Vinaigrette Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Panacotta à la Fraise	vendredi 5 juil. <p style="text-align: center;">Pique nique de fin d'année</p>

Ces Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.

Ils sont validés par une 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