Restaurant Scolaire : BELLECOMBE EN BAUGES

Leztroy
la nature a du goût

MENUS DU MOIS DE JUIN 2018

Semaine	lundi	mardi	jeudi	vendredi
23	**lundi 4 juin** Dés de **Betteraves Rouges BIO** Quiche au Fromage Petits-Pois cuits à l'Etuvée **Yaourt Nature Sucré BIO** de **Minzier** **Pomme BIO** de **Cercier**	**mardi 5 juin** Coleslaw, **Chou & Carotte BIO** Dos de Colin Nantaise **Boulghour BIO** Tomaté **Reblochon Fermier AOC** **Rochois** Brioche	**jeudi 7 juin** Verdure de Saison **Spaghettis BIO** **Alpina Savoie** sauce Carbonara / *Sauce Crème* Fromage Râpé **Français** Crème Caramel au **Lait BIO**	**vendredi 8 juin** **Tomates BIO** & Douce Vinaigrette **Steak Haché de Boeuf BIO** & Jus Poêlée de **Haricots Verts BIO** Purée de **Pommes de Terre BIO** **Fromage Blanc BIO** de **Minzier** au Coulis de **Banane BIO** **Leztroy**
24	**lundi 11 juin** **Melon BIO** **Charentais** Poulet **Français** cocotte Grand-mère / *Nature* **Riz BIO** cuit façon Pilaf **Tomme BIO** de **Chindrieux** **Compote Pomme & Banane BIO**	**mardi 12 juin** Taboulé Multicolore, **Semoule BIO** Sauté de Porc de **Région** à l'échalote / *Poisson* Epinards au **Lait BIO** de **Minzier** **Comté BIO** Marcel Petite Abricot, selon Maturité	**jeudi 14 juin** **Concombre et Tomate BIO** Lasagnes Fraîches de **Haute-Savoie** au Boeuf **Charolais** Petit Suisse Sucré Cerises de Région	**vendredi 15 juin** Batavia, Sauce Salade **Leztroy** Poisson Frais en Court-Mouillement Croés **Alpina Savoie** Aubergine & **Courgette BIO** Confites **Yaourt aux Fruits BIO** de **Minzier**
25	**lundi 18 juin** Radis Roses de Saison et Beurre Merguez Grillées **Semoule BIO** aux Epices Douces **Légumes BIO** à l'Orientale Chèvre Demi-Sec de **Vions** Ananas, Sirop Basilic	**REPAS FROID 19/06** **Pastèque BIO** Jambon Blanc Froid / *Dinde* Salade de Pépinettes **Alpina Savoie** Camembert Cake au Citron	**jeudi 21 juin** Rillettes de Porc / *Rillettes Sardine* Merlu Grillé sauce Vierge **Riz BIO** Safrané cuit Pilaf Rougail de **Tomates Fraîches BIO** **Melon BIO** **Charentais**	**vendredi 22 juin** Salade Verte & Sauce Blanche **Boeuf BIO** **GAEC des 2 Savoie** **Polenta BIO** Provençale **Le Crêztoy BIO** Compote **Pomme BIO** & Abricot
26	**lundi 25 juin** Salade de **Lentilles Vertes BIO** Escalope de Porc de **Région** à la Moutarde / *Dinde* Gratin de Choux-Fleurs au **Lait BIO** de **Minzier** Abricots	**mardi 26 juin** Éventail de **Melon BIO** **Charentais** Dos de Cabillaud Poivron & **Tomate BIO** Basquaise **Céréales Gourmandes BIO** Crème Dessert **Leztroy** à la Vanille au **Lait BIO** du **Crêt Joli**	**jeudi 28 juin** Méli-Mélo de Saison Rôti de Boeuf **Français** et Jus **Coquillettes BIO** **Alpina Savoie** Fromage Râpé **Français** Clafoutis aux Pêches, **Lait BIO** de **Minzier**	**vendredi 29 juin** **Tomates BIO**, Vinaigrette aux Epices Colombo d'Aiguillette de Poulet **Français** Purée **Patate Douce & PDT BIO** **Yaourt BIO** de **Gruffy**, **Confiture d'Abricots BIO** **Leztroy**
27	**lundi 2 juil.** Radis Croquants & Petit Beurre **Veau BIO** Marengo **Blé BIO** au Beurre Ratatouille, **Courgette & Tomate BIO** Panacotta, Coulis **Leztroy** aux Fraises de **Reignier**	**mardi 3 juil.** Taboulé Estival, **Semoule BIO** Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron **Haricots Verts BIO** Persillés **Saget BIO** de **Chindrieux** Nectarine	**jeudi 5 juil.** **Concombres BIO** & Maïs **Raviolis BIO** de **Royans** au Boeuf, Coulis Provençal Fromage Râpé **Français** **Compote Pomme & Pêche BIO**	**vendredi 6 juil.** Pique-nique de Fin d'Année !!

Ces menus sont validés par Marion MOLLARD notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.