


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	Semaine 23	lundi 5 juin Férié	mardi 6 juin Dés de Betteraves Rouges BIO Raviolis BIO de Royals aux Légumes du Soleil BIO Coulis de Tomate & Fromage Râpé Petit Suisse Sucré Pomme BIO	jeudi 8 juin Carottes et Navets BIO en Macédoine Dos de Colin Nantaise Boughour BIO Tomaté Yaourt Fermier BIO de Minzier au Coulis de Fruits BIO	vendredi 9 juin Verdure de Saison Steak Haché de Bœuf BIO Façon Bouchère Torsades BIO Pointe d'Huile d'Olive Reblochon Fermier AOC Rochois Crème Caramel au Lait BIO de Minzier
	Semaine 24	lundi 12 juin Carottes Nouvelles BIO en Vinaigrette Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Purée Tradition à la Patate Douce BIO et Pommes de Terre BIO Tomme Rochoise Compote Pomme BIO & Banane BIO	mardi 13 juin Melon BIO Charentais Mini Quenelles de Royans à la Tomate Riz BIO aux Fines Herbes Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Abricot, selon Maturité	jeudi 15 juin BARBECUE 	vendredi 16 juin Batavia, Sauce Salade Leztroy Poisson Frais en Court-Mouillement Croës Alpina Savoie Aubergine & Courgette BIO Confites Le "Brassé" Confiture d' Abricot BIO Leztroy au Yaourt BIO de Gruffy
	Semaine 25	lundi 19 juin Radis Roses et Beurre Merguez Grillées Semoule BIO aux Épices Douces Petits Légumes BIO à l'Orientale Chèvre Demi-Sec d' Habère Poche Pêche, selon Maturité	mardi 20 juin REPAS FROID Pastèque BIO Jambon Blanc Froid / <i>Dinde</i> Pommes de Terre BIO en Salade Parmentière Camembert Cake au Citron	jeudi 22 juin REPAS FROID Salade Verte & Sauce Blanche Courgettes BIO d'ici et Bœuf BIO Façon Moussaka Céréales Gourmandes BIO Tartelette au Chocolat	vendredi 23 juin Salade de Tomates "Plein Champ" Sauté de Veau BIO aux Olives Coquillettes BIO de Savoie Le Crêztoy BIO Marmelade d'été, Pomme Abricot
	Semaine 26	lundi 26 juin Verrine de Panacotta à la Tomate Grillade de Porc aux Herbes / Poisson Petit-Pois & Carottes BIO à l'Etuvée Reblochon Fermier AOC Rochois Crème Dessert Vanille au Lait BIO de Minzier	mardi 27 juin Salade de Lentilles Vertes BIO Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Gratin de Chou-Fleur au Lait BIO de Minzier Comté BIO Marcel Petite Abricot	jeudi 29 juin Éventail de Melon BIO Charentais Cabillaud sauce Dugléré Poivron & Tomate Basquaise Pilaf de Riz BIO Fromage Blanc BIO de Minzier au Coulis de Banane BIO Leztroy	vendredi 30 juin Méli Mélo de Saison Rôti de Bœuf Français et Jus Potatoes Nouvelles BIO Abondance AOP de Pers Jussy Clafoutis aux Pêches, Lait BIO de Minzier
	Semaine 27	lundi 3 juil. Taboulé Multicolore, Semoule BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Haricots Verts BIO Persillés Brie Nectarine	mardi 4 juil. Concombre & Maïs Veau BIO Marengo Blé BIO Coulis Provençal Leztroy Tomate & Courgette BIO en Ratatouille Panacotta, Coulis aux Fraises de Reignier	jeudi 6 juil. Salade Verte, Douce Vinaigrette Lasagnes Gratinées à la Napolitaine Fromage de Chèvre de Samoëns Compotée Pomme & Pêche BIO	vendredi 7 juil. PIQUE-NIQUE DE FIN D'ANNEE 