

Restaurant Scolaire : STE MARIE

		lundi 2 juin	mardi 3 juin	jeudi 5 juin	Menu Crétois 06/06
MENUS DU MOIS DE JUIN 2025	23 Semaine	<p>Carottes BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux Pommes de Terre Yaourt à la Cerise BIO de Minzier</p>	<p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier Epinards Français Crèmeux au Lait BIO Pastèque à Croquer</p>	<p>Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie Purée de Brocolis BIO Raclette IGP de Savoie Cerises</p>	<p>Tomates de Gaillard, Vinaigrette Leztroy & Dès de Féta AOP Gamapilafo, Filet de Poulet Français au Citron Riz Camarguais IGP BIO au Citron Yaourt Fermier HVE du GAEC du Prè-Jourdan Sucré & Muesli Leztroy</p>
	24 Semaine	<p>Lundi de Pentecôte 09/06 Férié</p>	<p>Taboulé Oriental, Semoule, Bouglhour & Concombre BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Tartare Leztroy Carottes BIO à la Crème Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Escalope de Porc de La Ferme de Challonges au Curry Macaronis BIO Alpina Savoie Concassé de Tomate Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises Abricot</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Sauté de Veau HVE Français Sauce Marengo Pommes de Terre à la Vapeur Abondance AOP Gâteau au Yaourt BIO & Amande Leztroy</p>
	25 Semaine	<p>lundi 16 juin Crèmeux aux 2 Saumons Torsades BIO Alpina Savoie Courgettes BIO Sautées Tome des Bauges AOP Pastèque à Croquer</p>	<p>mardi 17 juin Melon Charentais HVE Français Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Mélange Aubergines & Tomates Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>	<p>jeudi 19 juin Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Gnocchis BIO Sauce Pesto Emmental Râpé Français Nectarine BIO</p>	<p>vendredi 20 juin Concombre BIO Français à la Crème Bourguignon de Boeuf BIO des GAEC de Savoie & Jura Semoule BIO Alpina Savoie Panacotta à la Fraise Leztroy</p>
	26 Semaine	<p>lundi 23 juin Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Polenta BIO Tradition Meule de Savoie BIO Abricot</p>	<p>mardi 24 juin Taboulé Oriental, Semoule, Pois Chiche & Concombre BIO Boulettes de Lentilles Vertes BIO, coulis Tomaté Lezsaisons Haricots Verts BIO Français Persillés Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>Menu Plaisir ! 26/06 Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Croque Monsieur Leztroy (Jambon, Fromage et Tomate) Pommes de Terre façon Potatoes Fondant au Chocolat Leztroy Glaçage façon Mille-Feuille</p>	<p>vendredi 27 juin P'tit Colin Sauce Aurore Riz BIO cuit façon Pilaf Aubergines & Courgettes BIO Confitées Brie des Pâturages Comtois Biscuit Spéculos Leztroy</p>
	27 Semaine	<p>lundi 30 juin Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde Pommes de Terre Vapeur Comté AOP BIO Pêche BIO</p>	<p>mardi 1 juil. Radis Roses & Beurre Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Bouglhour BIO Gonflé Reblochon Fruiter AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Abricot</p>	<p>jeudi 3 juil. Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Royans, sauce Tomate Leztroy Fromage Blanc BIO de Minzier au Caramel BIO Lezsaisons</p>	<p>vendredi 4 juil. Sandwich Jambon Blanc, Gruyère IGP & Beurre Chips Gourde de Compote de Pomme BIO Cake à la Banane BIO Leztroy</p>