

Ces Menus sont validés par 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 2016

	23	24	25	26	27
<b>Semaine</b>	<b>lundi 6 juin</b> <b>Concombre BIO</b> & Maïs Longe de Porc en Brasérade / Poisson <b>Pommes de Terre BIO</b> Sautées Poivron & <b>Tomate BIO</b> Basquaise <b>Yaourt à Boire BIO</b> de <b>Gruffy</b> à la Confiture d'Abricot	<b>mardi 7 juin</b> <b>Carottes et Navets BIO</b> en Macédoine <b>Manchon de Poulet BIO</b> Mariné <b>Torsades BIO</b> Pointe d'Huile d'Olive et Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Jus de Raisin Rouge BIO</b> de <b>Savoie</b> et Bâtonnet de Génoise	<b>jeudi 9 juin</b> Verdure de Saison Filet de Merlu Nantaise <b>Riz BIO</b> aux Fines Herbes Rougail de <b>Tomates Fraîches BIO</b> Crème Caramel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>vendredi 10 juin</b> Taboulé Multicolore, <b>Semoule BIO</b> <b>Courgettes BIO</b> d'ici et <b>Bœuf BIO</b> Façon Moussaka <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers Jussey</b> <b>Cerises de Région BIO</b>	
<b>Semaine</b>	<b>lundi 13 juin</b> <b>Carottes Nouvelles BIO</b> en Vinaigrette Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> Purée Tradition à la <b>Patate Douce BIO</b> et <b>Pommes de Terre BIO</b> Tomme <b>Rochoise</b> Compote <b>Pomme BIO</b> & <b>Banane BIO</b>	<b>mardi 14 juin</b> <b>BARBECUE</b> 	<b>jeudi 16 juin</b> <b>Melon BIO Charentais</b> Sauté de Veau aux Olives <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Blettes BIO</b> à l'Etuvée Panacotta à la Framboise	<b>vendredi 17 juin</b> <b>Concombres BIO</b> à la Crème Filet de Poisson cuit au Four <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Aubergine & <b>Courgette BIO</b> Confités <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Minzier</b> au <b>Coulis de Fruits BIO</b>	
<b>Semaine</b>	<b>lundi 20 juin</b> Salade <b>Tomate &amp; Concombre BIO</b> Merguez Grillées <b>Semoule BIO</b> aux Épices Douces <b>Petits Légumes BIO</b> à l'Orientale Chèvre Frais d' <b>Habère Poche</b> Pêche	<b>mardi 21 juin</b> <b>Pastèque BIO</b> Jambon Blanc Froid / Filet de Dinde <b>Pommes de Terre BIO</b> en Salade Parmentière Camembert Muffin aux Myrtilles 	<b>jeudi 23 juin</b> Salade Iceberg & Sauce Blanche Poisson Frais en Court-Mouillement <b>Courgettes BIO</b> Sautées Pilaf de <b>Riz BIO</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Fraise	<b>vendredi 24 juin</b> <b>Tomates BIO</b> Vinaigrette Déclinaison de <b>Bœuf BIO des Savoie</b> <b>Coquillettes BIO de Savoie</b> <b>Reblochon Fermier AOC Rochois</b> Cake au Citron	
<b>Semaine</b>	<b>lundi 27 juin</b> Taboulé Multicolore, <b>Semoule BIO</b> Filet de Cabillaud Juste au Beurre Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Comté BIO</b> Marcel Petite Abricot	<b>mardi 28 juin</b> <b>Betterave Rouge BIO</b> Cappelletti de <b>Royans</b> Epinard Ricotta Coulis Provençal & Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Yaourt Nature BIO</b> de <b>Minzier</b> Crêpe au Chocolat	<b>jeudi 30 juin</b> Éventail de <b>Melon BIO Charentais</b> Sauté d'Agneau aux Aromates Flageolets à la Tomate <b>Le Crêztoy BIO</b> <b>Marmelade Pommes &amp; Pêches BIO</b>	<b>vendredi 1 juil.</b> <b>Concombres BIO</b> à la Bulgare <b>Steak Haché BIO</b> Façon Bouchère <b>Tomate &amp; Courgette BIO</b> en Ratatouille <b>Riz BIO</b> Safrané Crème Dessert Vanille au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	
<b>Semaine</b>	<b>lundi 4 juil.</b> Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés Brie Nectarine	<b>mardi 5 juil.</b> <b>PIQUE-NIQUE DE FIN D'ANNEE</b> 			

