

Restaurant Scolaire : VIMINES ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JUIN 2024

	23	24	25	26	27
Semaine	lundi 3 juin Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Tortilla, Oeufs Français et PDT BIO Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli Meule des 2 Savoies BIO Abricot, selon Maturité	mardi 4 juin Tomates de Gaillard , Vinaigrette Leztroy Diot au Vin Blanc de La Maison Hofer, Challonges Polenta BIO Tradition Courgettes BIO au Cumin Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet à Gruffy , 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 Bûche de Chèvre Cerises	jeudi 6 juin Salade Verte, Dès de Fromage de Région & Vinaigrette Leztroy Steak Haché de Boeuf Charolais BIO à Point & sa Sauce Barbecue Leztroy Pommes de Terre Rôties au Four Purée de Pomme HVE Lezsaisons	vendredi 7 juin Courgettes BIO Râpées sauce à l'Andalouse P'tit Colin Crémé Coeurs de Blé BIO Alpina façon Pilaf Flan Chocolat, Lait BIO de Minzier
Semaine	lundi 10 juin Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Riz BIO cuit façon Pilaf Raclette IGP de la Fruitière des Bornes, Arbusigny Tranche de Melon Charentais	mardi 11 juin Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Dos de Lieu Noir Jus aux Epices Douces Boulghour BIO Gonflé Ratatouille, Courgettes BIO Yaourt à la Cerise BIO de Minzier	mercredi 12 juin Pommes de Terre en Parmentière Estivale Rôti de Boeuf Français et Jus Brun Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Camembert Abricot, selon Maturité	jeudi 13 juin Salade de Riz BIO aux Crudités Boulettes de Pois Chiches & Poivrons BIO , coulis Tomaté Poêlée de Haricots Verts BIO Français Comté AOP BIO Pastèque à Croquer	Repas Froid 14/06 Concombre BIO façon Tzatziki Tranche de Jambon Blanc Salade de Coquillettes BIO Alpina Savoie à l'Andalouse Crème Caramel, Oeufs & Lait BIO de Minzier
Semaine	lundi 17 juin Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savoie Quiche au Fromage, Oeufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier Purée de Brocolis BIO Tranche de Melon Charentais	mardi 18 juin Tomates de Gaillard , Vinaigrette Leztroy Emincé de Porc à la Provençale, La Ferme de Challonges Macaronis BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Brie Pêche BIO	mercredi 19 juin Radis Roses et Beurre Oeufs Brouillés BIO Français au Fromage Blé BIO façon Pilaf Courgettes BIO Sautées Tiramisu au Chocolat Leztroy	Burger ! 20/06 Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Burger Maison, Steak Haché Charolais BIO Pommes de Terre BIO façon Potatoes Mousse au Chocolat Leztroy	vendredi 21 juin Salade de Lentilles Vertes BIO aux Tomates Bourguignon au Boeuf BIO des GAEC des Savoie & du Jura Carottes BIO Vichy Abondance AOP Muffin au Yaourt BIO
Semaine	lundi 24 juin Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	mardi 25 juin Tranche de Melon Charentais Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans , Sauce Tomatée Lezsaisons Boulghour BIO Gonflé Aubergines & Courgettes BIO Confitées Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	mercredi 26 juin Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savoie Pilon de Poulet Français Rôti Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Pêche BIO	jeudi 27 juin Concombre BIO Français à la Bulgare Chipolata de La Maison Hofer, Challonges Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre Tome des Bauges AOP Banane BIO des Antilles	vendredi 28 juin Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Sauté de Veau HVE Français Sauce Marengo Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés P'tit Suisse Sucré Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive Leztroy
Semaine	lundi 1 juil. Courgettes BIO Râpées sauce à l'Andalouse Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Royans à la Crème Emmental Râpé Français Tranche de Melon Charentais	mardi 2 juil. Radis Roses et Beurre Brandade de Colin aux Pommes de Terre Reblochon Fruitiier AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Nectarine BIO	mercredi 3 juil. Pastèque à Croquer Rôti de Veau Français au Jus Polenta BIO Tradition Mélange Aubergines & Tomates Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet à Gruffy façon Stracciatella	jeudi 4 juil. Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Purée Pommes de Terres, Carottes & Pois Chiches BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Panna Cotta à la Fraise Leztroy	Pique-Nique 05/07 Sandwich Jambon Blanc, Meule de Savoie & Beurre Chips Gourde de Compote de Pommes BIO Cake à la Banane BIO des Antilles