

Restaurant Scolaire : JACOB BELLECOMBETTE

Pain BIO à chaque repas

		lundi 6 juin	mardi 7 juin	mercredi 8 juin	jeudi 9 juin	vendredi 10 juin
23 Semaine		Pentecôte	Betteraves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Torsades BIO Alpina Savoie , au Beurre Meule des Pays de Savoie Nectarine BIO	Mélange de Carottes BIO & Maïs Emincé de Poulet Français au Pesto Blé BIO au Beurre Tomates BIO à la Provençales Compote de Pommes BIO Lezsaisons	Taboulé Oriental, Semoule BIO Tortilla, Oeufs et PDT BIO Haricots Verts BIO Persillés Petit Suisse Sucré Cerises	Salade Verte & Douce Vinaigrette Gratin de Courgettes & Boeuf BIO Français façon Moussaka Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf Tarte Amandine aux Myrtilles Leztroy
	24 Semaine	lundi 13 juin Salade de Lentilles Vertes BIO aux Tomates Escalope de Porc de Région à la Moutarde Gratin de Chou-Fleur au Lait BIO de Minzier Tomme BIO de Chindrieux Ananas & Mangue, sirop de Vanille	mardi 14 juin Radis Roses de Saison et Beurre Quenelles aux Légumes BIO de Royans Sauce Tomate Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Confiture de Mirabelles Lezsaisons	mercredi 15 juin Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Tarte Tomate BIO & Moutarde Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Camembert Banane BIO des Antilles	jeudi 16/06 Menu Plaisir ! 16/06 Tranche de Melon Chipolata de Région Grillée Frites Fraiches Glace	vendredi 17 juin Concombres BIO façon Tzatziki Emincé de Veau BIO du Périgord au Curry Pommes de Terre de Savoie façon Potatoes Abondance AOP des Pays de Savoie Pastèque à Croquer
		lundi 20 juin Carottes Nouvelles BIO en Vinaigrette Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Riz BIO cuit façon Pilaf Tomates BIO & Aubergines Confites Yaourt Fermier BIO Nature Sucré GAEC Tétaz	mardi 21 juin Terrine de Carotte BIO & Chou-Fleur, sauce Tartare Emincé de Porc de Région , Sauce Tomate Pommes de Terre Grenailles Rôties Beaufort AOP Melon Charentais BIO	mercredi 22 juin Tomates BIO & Douce Vinaigrette Filet de Merlu à l'Italienne Mélange de Boulghour, Quinoa et Graines de Courge BIO Courgettes BIO Sautées Clafoutis aux Pêches, Lait BIO de Minzier	jeudi 23 juin Salade de Riz BIO Colorée Oeufs Brouillés BIO au Fromage Haricots Plats Tomatés Chèvre Demi-Sec de Vions Abricot, selon Maturité	vendredi 24 juin Méli-Mélo de Saison Sauté de Boeuf BIO des Savoie aux Olives Vertes Polenta BIO Provençale Reblochon Fruitié BIO de Haute-Savoie Purée Pomme & Banane BIO Lezsaisons
	26 Semaine	Repas Froid 27/06 Radis Roses et Beurre Jambon Blanc Salade de Coquillettes BIO Alpina Savoie à l'Andalouse Petit Suisse Sucré Sablé Vanille	mardi 28 juin Taboulé Oriental, Semoule et Pois Chiches BIO Quiche au Fromage Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Comté Fruitié BIO de Valromey Pastèque à Croquer	mercredi 29 juin Salade de Tomates & Concombres BIO Rôti de Boeuf Français au Jus Purée Tradition à la Patate Douce & Pomme de Terre Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Banane Lezsaisons	jeudi 30 juin Batavia, Vinaigrette Leztroy Sauté de Veau Français Marengo Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Tome AOP des Bauges Gâteau aux Pommes & Sirop d'Erable	vendredi 1 juil. Oeuf Dur BIO , Pointe de Mayonnaise Dos d'Eglinef, Huile d'Olive & Basilic Riz BIO cuit façon Pilaf Concassée de Tomates BIO Pêche
		lundi 4 juil. Cake aux Courgettes Leztroy Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Poêlée de Haricots Verts BIO Raclette de Savoie Melon Charentais BIO	mardi 5 juil. Tomates BIO , Vinaigrette Leztroy Steak Haché de Boeuf BIO et Jus Penne Rigate BIO Pointe d'Huile d'Olive Fromage Râpé Français Pomme BIO Caramélisées Lezsaisons	mercredi 6 juil. Pastèque à Croquer Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Riz BIO cuit façon Pilaf Aubergine & Courgettes BIO Confites Yaourt à la Cerises BIO de Minzier	Pique-Nique ! 07/07 Sandwich Jambon & Dent du Chat BIO Chips Gourde de Compote de Fruits BIO Muffin's Chocolat	vendredi 8 juil. Bonnes Vacances !
27 Semaine						