Restaurant Scolaire : FILLINGES

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JUIN 2023

	lundi 5 juin	mardi 6 juin	mercredi 7 juin	jeudi 8 juin	Menu Méditerranéen 09/06
23 Semaine	Tranche de Pastèque Fraîcheur Diot **Rochois** au Vin Blanc PDT Grenailles BIO Rôties Courgettes BIO Confites au Cumin Crème Dessert **Leztroy** à la Vanille au Lait BIO du **Crêt Joli**	Salade de Pépinettes BIO **Alpina Savoie** façon Tex Mex Tarte Tomate BIO & Moutarde Epinards au Lait BIO de **Minzier** Abricot, selon Maturité	Concombres BIO façon Tzatziki Emincé de Poulet **Français** au Pesto Blé BIO au Beurre Tomates BIO à la Provençale Compote Pomme & Myrtilles BIO **Lezsaisons**	Salade Verte, Vinaigrette Balsamique **Leztroy** Steak Haché de Boeuf BIO **Charolais** sauce BBQ Farfalles au Beurre Fromage Râpé **Français** Cerises	Tomates BIO, Vinaigrette Basilic **Leztroy** P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive **Leztroy** Melon **Charentais** Fraîcheur
	lundi 12 juin	**mardi 13 juin**	**mercredi 14 juin**	**jeudi 15 juin**	**vendredi 16 juin**
24 Semaine	Salade de Lentilles Vertes BIO aux Tomates Escalope de Porc de **Région** à la Moutarde Gratin de Chou-Fleur au Lait BIO de **Minzier** Reblochon Fermier AOP Abricot BIO	Salade Verte & Douce Vinaigrette **Leztroy** Quenelle Nature BIO de **Royans,** Sauce Tomatée Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO **de Savoie** à la Confiture de Fraise **Française Lezsaisons**	Taboulé Oriental, Semoule, Concombre & Tomate BIO Boulettes de Pois Chiches & Poivron BIO, sauce Tomatée Haricots Verts BIO Persillés Camembert Banane BIO des **Antilles**	Salade de Carottes BIO Râpées Dos de Lieu Noir, Jus aux Epices Douces Boulghour BIO Gonflé Poivron & Tomate BIO Basquaise Crème Caramel, Oeufs et Lait BIO de **Minzier**	Salade de Tomates & Concombres BIO Courgettes & Boeuf BIO **Français** Façon Moussaka Croés BIO **Alpina Savoie** façon Pilaf Pastèque à Croquer
	lundi 19 juin	**mardi 20 juin**	**mercredi 21 juin**	**jeudi 22 juin**	**vendredi 23 juin**
25 Semaine	Méli-Mélo de Saison & Vinaigrette **Leztroy** Haut de Cuisse de Poulet **Français** Rôti Riz BIO cuit façon Pilaf Tomates & Courgettes BIO en Ratatouille Yaourt Nature Sucré **du Pays Rochois, GEAC Pré Jourdan**	Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette **Leztroy** Émincé de Porc de **Région** Provençal Pommes de Terre Rôties Meule des 2 Savoies BIO Melon Charentais BIO	Tomates BIO, Vinaigrette **Leztroy** P'tit Colin Crémé Mélange de Boulghour, Quinoa et Graines de Courge BIO Courgettes BIO Sautées Clafoutis aux Pêches, Lait BIO de **Minzier**	Chou Chine BIO **Français** Sauce Cocktail Boeuf **Français** façon Bourguignon Macaronis BIO **Alpina** Juste au Beurre Purée Pomme & Banane BIO **Lezsaisons**	Salade de Riz BIO Colorée Oeufs Brouillés BIO au Fromage Haricots Beurre Persillés Nectarine BIO
	Repas Froid 26/06	**mardi 27 juin**	**mercredi 28 juin**	**jeudi 29 juin**	**vendredi 30 juin**
26 Semaine	Radis Roses de Saison et Beurre Terrine de Carotte BIO & Chou-Fleur, sauce Tartare Salade de Coquillettes BIO **Alpina Savoie** à l'Andalouse Petit Suisse Sucré Sablé Vanille **Leztroy**	Taboulé Oriental, Semoule, Concombre & Tomate BIO Quiche au Fromage, Oeufs BIO Haricots Verts BIO Poêlés Pastèque à Croquer	Courgette BIO Râpée à l'Andalouse Rôti de Boeuf **Français** et Jus Brun Purée de Pommes de Terre Fromage Blanc BIO de **Minzier,** à la Confiture de Cerises **Lezsaisons**	Batavia, Sauce Salade **Leztroy** Sauté de Veau **Français** Marengo Petits-Pois et Carottes BIO à l'Etuvée Comté AOP BIO Gâteau aux Pommes BIO & Sirop d'Erable **Leztroy**	Concombres BIO à la Bulgare Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Riz BIO cuit façon Pilaf Concassée de Tomates BIO Pêche BIO
	lundi 3 juil.	**mardi 4 juil.**	**mercredi 5 juil.**	**Menu Plaisir ! 06/07**	**Pique-Nique 07/07**
27 Semaine	Cake aux Courgettes BIO **Leztroy** Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Épinards au Lait BIO du **Crêt Joli** Abricot BIO	Méli-Mélo de Saison & Vinaigrette **Leztroy** Bolognaise aux Lentilles Vertes BIO Torsades BIO **Alpina Savoie** au Beurre Chèvre Demi-Sec de **Vions** Pomme BIO Caramélisées **Lezsaisons**	Pastèque à Croquer Colombo d'Aiguillette de Poulet **Français** Polenta BIO Tradition Aubergine & Courgette BIO Confites Yaourt à la Cerises BIO de **Minzier**	Tranche de Melon Chipolata de **Région** Grillée Frites Fraîches **Lezsaisons** Glace	Sandwich Jambon, Meule **de Savoie** & Beurre Chips Gourde de Compote de Pomme BIO Muffin Chocolat **Leztroy**

Ces menus sont validés par Marion MOLLARD notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.