

## Restaurant Scolaire : ARENTHON

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JUIN 2019

	23	24	25	26	27
Semaine	<b>lundi 3 juin</b> Radis Roses de Saison et Beurre <b>Veau BIO</b> Marengo <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Tomates &amp; Courgettes BIO</b> en Ratatouille Biscuit Roulé Chocolat au Lait	<b>mardi 4 juin</b> Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Dos de Colin Nantaise <b>Bouloghour BIO</b> Gonflé <b>Comté BIO</b> Marcel Petite <b>Compote Pomme &amp; Banane BIO</b>	<b>jeudi 6 juin</b> Verdure de Saison <b>Tortis BIO Alpina Savoie</b> et Sauce Carbonara Fromage Râpé <b>Français</b> Crème Caramel au <b>Lait BIO</b>	<b>vendredi 7 juin</b> <b>Tomates BIO</b> , Vinaigrette aux Epices Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> Purée <b>Patate Douce &amp; PDT BIO</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Nectarine	
Semaine	<b>lundi 10 juin</b> Férié	<b>mardi 11 juin</b> Taboulé Multicolore, <b>Semoule BIO</b> Sauté de Porc de <b>Région</b> à l'échalote Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Pomme BIO</b>	<b>jeudi 13 juin</b> Dés de <b>Betteraves Rouges BIO</b> Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus <b>Riz BIO</b> Safrané cuit Pilaf <b>Reblochon Fermier AOP Rochois</b> Abricot, selon Maturité	<b>Repas Froid 14/06</b> Salade de <b>Blé BIO</b> à la Menthe Tarte <b>Tomate BIO</b> & Moutarde Mesclun de Saison Chèvre Demi-Sec <b>d'Habère Poche</b> <b>Melon BIO Charentais</b>	
Semaine	<b>lundi 17 juin</b> Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Escalope de Porc de <b>Région</b> Gratin de Choux-Fleurs au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Tomme Fermière <b>Rochoise</b> Ananas, Sirop Basilic	<b>mardi 18 juin</b> Radis Croquants & Petit Beurre Merguez de <b>Région</b> Grillées <b>Semoule BIO</b> aux Epices Douces <b>Légumes BIO</b> à l'Orientale Crème Dessert Leztroy à la Vanille au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	<b>jeudi 20 juin</b> Rillettes de Porc & Cornichon Poisson Frais en Court-Mouillement Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four <b>Banane BIO</b>	<b>vendredi 21 juin</b> Salade Verte & Sauce Blanche Déclinaison de <b>Boeuf BIO</b> des <b>Savoie</b> <b>Polenta BIO</b> Provençale <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> Marmelade d'été, Pomme Abricot	
Semaine	<b>lundi 24 juin</b> Éventail de <b>Melon BIO Charentais</b> Cabillaud façon Dugléré Poivron & <b>Tomate BIO</b> Basquaise <b>Céréales Gourmandes BIO</b> <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> au Coulis de Fruits <b>Leztroy</b>	<b>Repas Froid 25/06</b> <b>Pastèque BIO</b> Jambon Blanc Salade de Pépinettes <b>Alpina Savoie</b> Camembert Cake au Citron	<b>jeudi 27 juin</b> Méli-Mélo de Saison Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Boeuf <b>Charolais</b> Petit Suisse Sucré Cerises	<b>vendredi 28 juin</b> Salade de <b>Tomate &amp; Concombre BIO</b> Poulet <b>Français</b> cocotte Grand-mère <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Panacotta, Coulis <b>Leztroy</b> aux Fraises de <b>Reignier</b>	
Semaine	<b>lundi 1 juil.</b> Taboulé Multicolore, <b>Semoule BIO</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés <b>Raclette Fermière IGP</b> de <b>Pers-Jussy</b> Nectarine	<b>mardi 2 juil.</b> Batavia, Sauce Salade <b>Leztroy</b> <b>Raviolis BIO du Royans</b> , Farce Champignons et Ail des Ours Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Compote Pomme &amp; Pêche BIO</b>	<b>jeudi 4 juil.</b> <b>Tomates BIO</b> & Douce Vinaigrette <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> & Jus Purée de <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> et Confiture <b>Leztroy</b>	<b>Pique-Nique de Fin d'Année 05/07</b> Sandwich Jambon & <b>Dent du Chat BIO</b> Chips Abricots Muffin's Chocolat	