

# Restaurant Scolaire : CORBONOD

Pain BIO à chaque repas

		lundi 4 juin	mardi 5 juin	jeudi 7 juin	vendredi 8 juin				
23 Semaine	23	Dés de <b>Betteraves Rouges BIO</b> Quiche au Fromage Petits-Pois cuits à l'Étuvée <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Dos de Colin Nantaise <b>Boulghour BIO</b> Tomaté <b>Reblochon Fermier AOC Rochois</b> Brioche	Verdure de Saison <b>Spaghettis BIO Alpina Savoie</b> sauce Carbonara / <i>Sauce Crème</i> Fromage Râpé <b>Français</b> Crème Caramel au <b>Lait BIO</b>	<b>Tomates BIO</b> & Douce Vinaigrette <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> & Jus Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> Purée de <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> au Coulis de <b>Banane BIO Leztroy</b>				
		24 Semaine	24	<b>lundi 11 juin</b>	<b>mardi 12 juin</b>	<b>jeudi 14 juin</b>	<b>vendredi 15 juin</b>		
				<b>Melon BIO Charentais</b> Poulet <b>Français</b> cocotte Grand-mère / <i>Nature</i> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Tomme BIO</b> de <b>Chindrieux</b> <b>Compote Pomme &amp; Banane BIO</b>	Taboulé Multicolore, <b>Semoule BIO</b> Sauté de Porc de <b>Région</b> à l'échalote / <i>Poisson</i> Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Comté BIO</b> Marcel Petite Abricot, selon Maturité	<b>Concombre et Tomate BIO</b> Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Boeuf <b>Charolais</b> Petit Suisse Sucré Cerises de Région	Batavia, Sauce Salade <b>Leztroy</b> Poisson Frais en Court-Mouillement Croés <b>Alpina Savoie</b> Aubergine & <b>Courgette BIO</b> Confités <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>		
				25 Semaine	25	<b>lundi 18 juin</b>	<b>REPAS FROID 19/06</b>	<b>jeudi 21 juin</b>	<b>vendredi 22 juin</b>
						Radis Roses de Saison et Beurre Merguez Grillées <b>Semoule BIO</b> aux Epices Douces <b>Légumes BIO</b> à l'Orientale Chèvre Demi-Sec de <b>Vions</b> Ananas, Sirop Basilic	<b>Pastèque BIO</b> Jambon Blanc Froid / <i>Dinde</i> Salade de Pépinites <b>Alpina Savoie</b> Camembert Cake au Citron	Rillettes de Porc / <i>Rillettes Sardine</i> Merlu Grillé sauce Vierge <b>Riz BIO</b> Safrané cuit Pilaf Rougail de <b>Tomates Fraîches BIO</b> <b>Melon BIO Charentais</b>	Salade Verte & Sauce Blanche <b>Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie</b> <b>Polenta BIO</b> Provençale <b>Le Crêztoy BIO</b> Compote <b>Pomme BIO</b> & Abricot
26 Semaine	26	<b>lundi 25 juin</b>	<b>mardi 26 juin</b>	<b>jeudi 28 juin</b>	<b>vendredi 29 juin</b>				
		Salade de <b>Lenfilles Vertes BIO</b> Escalope de Porc de <b>Région</b> à la Moutarde / <i>Dinde</i> Gratin de Choux-Fleurs au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Abricots	Éventail de <b>Melon BIO Charentais</b> Dos de Cabillaud Poivron & <b>Tomate BIO</b> Basquaise <b>Céréales Gourmandes BIO</b> Crème Dessert <b>Leztroy</b> à la Vanille au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	Méli-Mélo de Saison Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Fromage Râpé <b>Français</b> Clafoutis aux Pêches, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</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 BIO</b> de <b>Gruffy</b> , <b>Confiture d'Abricots BIO Leztroy</b>				
27 Semaine	27	<b>lundi 2 juil.</b>	<b>mardi 3 juil.</b>	<b>jeudi 5 juil.</b>	<b>vendredi 6 juil.</b>				
		Radis Croquants & Petit Beurre <b>Veau BIO</b> Marengo <b>Blé BIO</b> au Beurre Ratatouille, <b>Courgette &amp; Tomate BIO</b> Panacotta, Coulis <b>Leztroy</b> aux Fraises de <b>Reignier</b>	Taboulé Estival, <b>Semoule BIO</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés <b>Sagef BIO</b> de <b>Chindrieux</b> Nectarine	<b>Concombres BIO</b> & Maïs <b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans</b> au Boeuf, Coulis Provençal Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Compote Pomme &amp; Pêche BIO</b>	Pique-nique de Fin d'Année !!				