

Restaurant Scolaire : CORBONOD

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JUIN 2019

		Pain BIO à chaque repas				
23 Semaine	lundi 3 juin	mardi 4 juin	mercredi 5 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin	
	Radis Roses de Saison et Beurre Veau BIO Marengo Riz BIO cuit façon Pilaf Tomates & Courgettes BIO en Ratatouille Biscuit Roulé Chocolat au Lait	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Dos de Colin Nantaise Boulghour BIO Goufflé Comté BIO Marcel Petite Compote Pomme & Banane BIO	Lentilles Vertes BIO aux oeufs Courgette BIO & Boeuf BIO Façon Moussaka Brie Tranche de Pastèque Fraîcheur	Verdure de Saison Tortis BIO Alpina Savoie et Sauce Carbonara Fromage Râpé Français Crème Caramel au Lait BIO	Tomates BIO , Vinaigrette aux Epices Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Purée Patate Douce & PDT BIO Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Nectarine	
	24 Semaine	lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	Repas Froid 14/06
		Férial	Taboulé Multicolore, Semoule BIO Sauté de Porc de Région à l'échalote Poêlée de Haricots Verts BIO La Dent du Chat BIO Pomme BIO	Concombres BIO & Maïs Merlu Grillé sauce Vierge Riz BIO Safrané cuit Pilaf Aubergine & Courgette BIO Confites Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	Dés de Betteraves Rouges BIO Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais Reblochon Fermier AOP Rochois Abricot, selon Maturité	Salade de Blé BIO à la Menthe Tarte Tomate BIO & Moutarde Mesclun de Saison Chèvre Demi-Sec de Vions Melon BIO Charentais
	25 Semaine	lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Salade de Lentilles Vertes BIO Escalope de Porc de Région Grafin de Choux-Fleurs au Lait BIO de Minzier Tomme BIO de Chindrieux Ananas, Sirop Basilic		Radis Croquants & Petit Beurre Merguez de Région Grillées Semoule BIO aux Epices Douces Légumes BIO à l'Orientale Crème Dessert Leztroy à la Vanille au Lait BIO du Crêt Joli	Melon BIO Charentais Manchon de Poulet BIO Tandoori Rougail de Tomates Fraîches BIO Riz BIO cuit façon Pilaf Clafoutis aux Pêches, Lait BIO de Minzier	Rillettes de Porc & Cornichon Poisson Frais en Court-Mouillement Epinards au Lait BIO de Minzier Pommes de Terre BIO au Four Banane BIO	Salade Verte & Sauce Blanche Déclinaison de Boeuf BIO des Savoie Polenta BIO Provençale Abondance AOP de Pers-Jussy Marmelade d'été, Pomme Abricot	
26 Semaine	lundi 24 juin	Repas Froid 25/06	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin	
	Éventail de Melon BIO Charentais Cabillaud façon Dugléré Poivron & Tomate BIO Basquaise Céréales Gourmandes BIO Yaourt Fermier BIO de Savoie au Coulis de Fruits Leztroy	Pastèque BIO Jambon Blanc Salade de Pêpinettes Alpina Savoie Camembert Cake au Citron	Salade Piémontaise, PDT BIO Oeufs Brouillés Petits-Pois cuits à l'Étuvée Le Créztoy BIO Nectarine	Menu Plaisir !!		
27 Semaine	lundi 1 juil.	mardi 2 juil.	mercredi 3 juil.	jeudi 4 juil.	Pique-Nique de Fin d'Année 05/07	
	Taboulé Multicolore, Semoule BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Haricots Verts BIO Persillés Saget BIO de Chindrieux Nectarine	Batavia, Sauce Salade Leztroy Raviolis BIO du Royans , Farce Champignons et Ail des Ours Fromage Râpé Français Compote Pomme & Pêche BIO	Concombres BIO à la Bulgare Mini Quenelles du Royans à la Tomate Riz Basmati Tomme Fermière IGP de Cornier Pastèque à Croquer	Tomates BIO & Douce Vinaigrette Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Riz Purée de Pommes de Terre BIO Fromage Blanc BIO de Minzier et Confiture Leztroy	Sandwich Jambon & Dent du Chat BIO Chips Abricots Muffin's Chocolat	