



Restaurant Scolaire : ECOLE D'AMANCY

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JUIN 2020

23	Semaine	Pentecôte 01/06	mardi 2 juin	mercredi 3 juin	jeudi 4 juin	Repas Froid 05/06
		FERIE	Salade de Lentilles Vertes BIO Sauté de Porc de Rhône-Alpes à l'Echalote Grafin de Choux-Fleurs au Lait BIO de Minzier Comté Fruité BIO Moelleux Chocolat	Carotte & Chou Dur BIO façon Coleslaw Dos de Colin Nantaise Riz BIO Safrané Camembert Melon Charentais BIO	Batavia, Vinaigrette Leztroy Croziflette Leztroy aux Crozets BIO Alpina Savoie Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	Tomates BIO , Vinaigrette aux Epices Rôti de Boeuf Français & sauce Tartare Tomatée Salade de PDT de Savoie aux Légumes Printaniers Petit Suisse Sucré Gâteau Roulé à la Confiture Leztroy
24	Semaine	lundi 8 juin	mardi 9 juin	mercredi 10 juin	Repas Froid 11/06	vendredi 12 juin
		Radis Roses de Saison et Beurre Sauté de Veau BIO Marengo Pilaf de Riz Basmati Aubergines & Tomates BIO Crème Dessert Leztroy à la Vanille au Lait BIO du Crêt Joli	Carottes de Savoie en Vinaigrette Filet de Merlu à l'Italienne Tortis BIO Pointe d'Huile d'Olive Meule des Pays de Savoie Tranche de Pastèque Fraîcheur	Concombres BIO & Maïs Escalope de Porc de Région à la Moutarde Pomme de Terre de Savoie au Four Purée de Brocolis BIO Fromage de Région Marmelade d'été Lezsaisons, Pomme & Abricot BIO	Taboulé Oriental, Semoule et Pois Chiches BIO Tarte Tomate BIO & Moutarde Mesclun de Saison Chèvre Demi-Sec d'Habère Poche Flan aux Oeufs, Lait BIO de Minzier	Haricots Verts BIO , Fêta, Oeuf Dur Courgettes & Boeuf BIO Façon Moussaka Blé BIO au Beurre Cerises
25	Semaine	lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
		Eventail de Melon Charentais BIO Haut de Cuisse de Poulet Français aux Herbes Coquillettes BIO Juste au Beurre Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	Concombres BIO à la Bulgare Quenelles Natures BIO du Royans Gratinées Riz BIO cuit façon Pilaf Courgettes & Tomates BIO en Ratatouille Tomme Fermière Rochoise Mangue & Ananas, Sirop Vanille	Pépinettes Alpina Savoie façon Tex Mex Oeufs Brouillés à la Tomate Fraîche Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Brie Banane BIO	Rillettes de Porc & Cornichon Poisson Frais en Court-Mouillement Boughour BIO à l'Huile d'Olive Rougail de Tomates Fraîches BIO Fruit, selon Maturité	Salade Verte & Sauce Blanche Déclinaison de Boeuf BIO des Savoie Purée Tradition à la Patate Douce BIO & Pomme de Terre de Savoie Abondance AOP des Pays de Savoie Pancotta, Coulis Leztroy aux Fraises de Reignier
26	Semaine	lundi 22 juin	Repas Froid 23/06	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
		Radis Croquants & Petit Beurre Cabillaud façon Dugléré Riz BIO cuit façon Pilaf Poivron & Tomates BIO Basquaise Yaourt Fermier BIO de Savoie au Coulis de Fruits BIO	Pastèque à Croquer Tranche de Jambon Blanc Salade de Coeur de Blé à la Menthe Fromage de Région Compote Pomme & Banane BIO	Tomates BIO , Vinaigrette Leztroy Rôti de Veau Français au Jus Céréales Gourmandes BIO Aubergine & Courgettes BIO Confités Clafoutis aux Pêches, Lait BIO de Minzier	Méli-Mélo de Saison Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais Reblochon Fruitié BIO de Haute-Savoie Mousse au Chocolat Leztroy	Salade de Riz BIO Colorée Tortilla aux PDT de Savoie Haricots Plats au Confit Tomaté Comté Fruité BIO Nectarine
27	Semaine	Repas Froid 29/06	mardi 30 juin	mercredi 1 juil.	jeudi 2 juil.	Pique-nique 03/07
		Betterave Rouge BIO Vinaigrette Leztroy Cake au Chèvre et Tomates Confités Salade Colorée au Coquillettes BIO Camembert Pêche	Melon Charentais BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au Lait BIO de Minzier Raclette Fermière IGP de Savoie Flan Vanille Leztroy au Lait BIO	Salade de Tomates & Concombres BIO Merguez de Savoie , Boeuf BIO Polenta BIO Provençale Fromage Blanc BIO de Minzier au Coulis de Banane BIO Leztroy	Batavia, Sauce Salade Leztroy Émincé de Poulet Français au Curry Pommes de Terre Grenailles Rôties Tome AOP BIO des Bauges Compote Pommes & Fraise Lezsaisons	Sandwich Jambon & Dent du Chat BIO Chips Abricot BIO Muffin's Chocolat