

Restaurant scolaire Faverges-Seythenex



MENUS DU MOIS DE JUIN 2023

	23	24	25	26	27																		
Semaine	<p>23 Lundi 5 juin</p> <p>Tranche de Pastèque Fraicheur Diot mont charvin au Vin Blanc PDT Grenailles BIO Rôties Courgettes BIO au Cumin Crème Dessert Vanille au Lait BIO</p>	<p>24 Lundi 12 juin</p> <p>Lentilles Vertes BIO en Salade aux Tomates Escalope de Porc de Région à la Moutarde Gratin de Chou-Fleur au Lait BIO de Minzier Reblochon Fermier AOP Abricot BIO</p>	<p>25 Lundi 19 juin</p> <p>Méli Mélo de Saison Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Riz BIO cuit Pilaf Tomate & Courgette BIO en Ratatouille Yaourt Nature Sucré de savoies</p>	<p>26 Lundi 26 juin REPAS FROID</p> <p>Radis Roses et Beurre Terrine de Chou-Fleur & Carottes BIO, sauce Tartare Salade Coquillettes BIO Alpina Savoie à l'Andalouse Petit Suisse Sucré Biscuit Sablé Vanille</p>	<p>27 Lundi 3 juil.</p> <p>Cake aux Courgettes BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au Lait BIO de Minzier Abricot BIO</p>	<p>mardi 6 juin</p> <p>Salade de Pépinettes BIO façon Tex-Mex Tarte Tomate BIO & Moutarde Epinards au Lait BIO Abricot, selon Maturité</p>	<p>mardi 13 juin</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Quenelle Nature BIO de Royans sauce Tomatées Riz BIO cuit Pilaf Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Confiture de Fraise Française Lezsaisons</p>	<p>mardi 20 juin</p> <p>Betteraves BIO en Vinaigrette Emincé de Porc salaison du mont charvin à la Provençale PDT Rôties Meule des 2 Savoies BIO Melon Charentais BIO</p>	<p>mardi 27 juin</p> <p>Taboulé Oriental, Semoule, Tomate et Concombre BIO Quiche au Fromage Haricots Verts BIO Persillés Pastèque à Croquer</p>	<p>mercredi 7 juin</p> <p>Concombres BIO façon Tzatziki Emincé de Poulet Français au Pesto Blé BIO Juste au Beurre Tomates BIO à la Provençales Compote Pomme BIO Lezsaisons</p>	<p>mercredi 14 juin</p> <p>Taboulé Oriental, Semoule, Tomate et Concombre BIO Boulettes Pois Chiche & Polvron BIO, coulis Tomaté Haricots Verts BIO Persillés Camembert Banane BIO</p>	<p>mercredi 21 juin</p> <p>Tomates BIO, Vinaigrette P'tit Colin Crémé Mélange Boulghour/Quinoa/Graine de Courge BIO Courgettes BIO Sautées Clafoutis aux Pêches, Lait BIO de Minzier</p>	<p>mercredi 28 juin</p> <p>Courgettes BIO Râpées Sauce Andalouse Rôti de Bœuf Français au Jus Purée de Pommes de Terre Fromage Blanc BIO à la Confiture de Cerise Française Lezsaisons</p>	<p>jeudi 8 juin</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette Balsamique Steak Haché Charolais BIO et sauce Barbecue Farfalles au Beurre Fromage Râpé Français Cerises</p>	<p>jeudi 15 juin</p> <p>Carottes BIO en Vinaigrette Dos de Lieu Noir, Jus aux Epices Douces Boulghour BIO Gonflée Tomates BIO & Poivrons Basquaise Crème Caramel au Lait & Œuf BIO</p>	<p>jeudi 22 juin</p> <p>Chou Chine BIO Français sauce Cocktail Sauté de Bœuf Français en Bourguignon Macaronis BIO Alpina Savoie Purée Pomme & Banane BIO Lezsaisons</p>	<p>jeudi 29 juin</p> <p>Batavia & Sauce Salade Sauté de Veau Français Marengo Petit-Pois & Carottes BIO à l'Etuvée Comté BIO AOP Gâteau Pomme BIO & Sirop d'Erable</p>	<p>jeudi 6 juil.</p> <p>Tomates BIO, Vinaigrette Raviolis BIO du Royans sauce Crème farci aux Légumes du Soleil BIO Fromage Râpé Français Nectarine BIO</p>	<p>vendredi 9 juin Menu Méditerranéen</p> <p>Tomates BIO & Vinaigrette Basilic P'tit Colin et Riz BIO façon Paëlla Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive Melon Charentais</p>	<p>vendredi 16 juin</p> <p>Salade de Tomates & Concombres BIO Courgettes BIO et Bœuf BIO Façon Moussaka Croés BIO Alpina cuit Pilaf Pastèque à Croquer</p>	<p>vendredi 23 juin</p> <p>Salade de Riz BIO Colorée Œufs Brouillés BIO au Fromage Haricots Beurre Persillés Nectarine BIO</p>	<p>vendredi 30 juin</p> <p>Concombre BIO à la Bulgare Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Riz BIO cuit Pilaf Concassée de Tomates BIO Pêche BIO</p>	<p>vendredi 7 juil.</p> <p>Pique Nique de fin d'année : hamburger Chips Gourde Compote de Fruits BIO Glace</p>