

# Restaurant scolaire Faverges-Seythenex



## MENUS DU MOIS DE JUIN 2023

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