

Restaurant scolaire Faverges-Seythenex



23	Semaine	lundi 2 juin	Carottes BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux Pommes de Terre Fromage blanc BIO ananas / mangue	mardi 3 juin	Salade de Pépinières BIO Apina Savoie Tex-Mex Quiche au Fromage, Œufs BIO & Lait BIO Epinards Français au Lait BIO Pastèque à Croquer	mercredi 4 juin	Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises Palet Pané de Pois/Blé, Coco, Curry & sa sauce Fromage Blanc Tian Provençal Beaufort AOP Purée Pomme & Framboise BIO	jeudi 5 juin	-- Chipolata Grillée de Région Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie Purée de Brocolis BIO Raclette IGP de Savoie Cerises, selon Maturité	vendredi 6 juin	Menu Crétois Tomates Françaises & Vinaigrette Gamapilafo (Cube de Filet de Poulet Français au Citron) Riz Camarguais IGP BIO Dés de Fêta AOP Yaourt Fermier HVE Sucré & Muesli		
		24	Semaine	lundi 9 juin	Lundi de Pentecôte Férié	mardi 10 juin	Taboulé Oriental, Semoule, Boulghour et Concombre BIO Plein Filet d'Alaska Pané & sauce Tartare Carottes BIO à la Crème Flan Vanille au Lait BIO	mercredi 11 juin	Radis Roses & Beurre Œufs BIO Français Brouillés au Fromage Riz BIO cuit Pilaf Ratatouille aux Légumes de Saison Melon Charentais HVE Français	jeudi 12 juin	-- Escalope de Porc du Mont Charvin au Curry Macaronis BIO Alpina Savoie Concassé de Tomate Bûchette de Chèvre Abricot, selon Maturité	vendredi 13 juin	Salade Verte & Vinaigrette Sauté de Veau HVE Français Marengo Pommes de Terre Vapeur Abondance AOP Gâteau au Yaourt BIO & Amande
		25		Semaine	lundi 16 juin	-- Crèmeux Deux Saumons Torsades BIO Alpina Savoie Courgettes BIO Sautées Tome des Bauges AOP Pastèque à Croquer	mardi 17 juin	Melon Charentais HVE Français Quenelle Nature BIO de Royans sauce Tomatée Riz Basmati BIO cuit Pilaf Tomates & Aubergines Crème Dessert au Lait BIO	mercredi 18 juin	Tomates Françaises & Vinaigrette Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Ecrasé de Pommes de Terre Petits Pois Etuvés Gâteau aux Framboises	jeudi 19 juin	Salade Verte & Sauce Vinaigrette Gnocchi BIO Sauce Crémeuse au Pesto Fromage Râpé Français Nectarine BIO	vendredi 20 juin
		26	Semaine		lundi 23 juin	Tomates Françaises & Vinaigrette Diot au Vin Blanc du Mont Charvin Polenta BIO Tradition Meule de Savoie BIO Abricot, selon Maturité	mardi 24 juin	Taboulé Oriental, Semoule, Pois Chiche et Concombre BIO Boulettes de Lentilles Vertes BIO & sa sauce Tomate Haricots Verts BIO Français Persillés Yaourt Nature Sucré BIO	mercredi 25 juin	Concombre BIO Français à la Bulgare Emincé de Dinde Française Sauce Crémeuse Coquillettes BIO Alpina Savoie P'tit Suisse Sucré Cerises, selon Maturité	jeudi 26 juin	Salade Verte & Vinaigrette Steak Haché BIO Français & sauce Barbecue Pommes de terre Rôties au Four Dés de Gruyère IGP de Franche-Comté Purée de Pomme HVE	vendredi 27 juin
		27		Semaine	lundi 30 juin	Tomates Françaises & Vinaigrette Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde Pommes de Terre Cuisson au Four Comté BIO AOP Pêche BIO	mardi 1 juil.	Radis Roses et Beurre Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Boulghour BIO Gonflé Reblochon AOP Abricot, selon Maturité	mercredi 2 juil.	-- Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO au Cumin Camembert Melon Charentais HVE Français	jeudi 3 juil.	Salade Verte & Vinaigrette Raviolis aux Légumes BIO de Royans Tomatés Fromage Blanc façon Stracciatella	vendredi 4 juil.

Ces Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.

Ils sont validés par une diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la Saison

Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

MENUS DU MOIS DE JUIN 2025