



		23	24	25	26	27	
		lundi 1 juin	lundi 8 juin	lundi 15 juin	lundi 22 juin	lundi 29 juin	
23	Semaine	Salade verte Couscous de poisson Fraises	-- Crèmeux Deux Saumons Torsades BIO Alpina Savoie Courgettes BIO Sautées Tome des Bauges AOP Pastèque à Croquer	Tomates Françaises & Vinaigrette Diot du Mont Charvin Croquets à la fleur des Alpes BIO Meule de Savoie BIO Abricot, selon Maturité	Tomates Françaises & Vinaigrette Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde Pommes de Terre Cuisson au Four Comté BIO AOP Pêche BIO	Chipolata du Mont Charvin Pommes de Terre Vapeur Carottes BIO Comté AOP Pastèque jaune	lundi 1 juin
		Salade de riz Plein Filet d'Alaska Pané & sauce Tartare Carottes BIO à la Crème Flan Vanille au Lait BIO	Melons Charentais HVE Français Quenelle Nature BIO de Royans sauce Tomatée Riz Pilaf Tomates & Aubergines Crème Dessert au Lait BIO	Céréales aux Pois Chiche et Concombre BIO Saucisse végétale Haricots Verts BIO Français Persillés Yaourt Nature Sucré BIO	Radis Roses & Beurre Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Boullghour BIO Gonflé Reblochon AOP Abricot, selon Maturité	Pâté en croute Colombo de Colin d'Alaska Boullghour BIO Ratatouille Flan Vanille au Lait BIO	mardi 2 juin
		Radis Roses & Beurre Gratin camarguais Melon Charentais HVE Français	Tomates Françaises & Vinaigrette Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Ecrasé de Pommes de Terre clafoutis	Concombre BIO Français à la Bulgare Emincé de Dinde Française Sauce Crèmeuse Coquillettes BIO Alpina Savoie P'tit Suisse Sucré Cerises, selon Maturité	-- Chili Sin Carne, aux Pois BIO Français Riz bio façon Pilaf Camembert Melon Charentais HVE Français	Salade de tomates Sauté de poulet Pommes grauffrées Yaourt fermier BIO aux fruits rouges	mercredi 3 juin
		-- Escalope de Porc du Mont Charvin au Curry Pâtes BIO Alpina Savoie Concassé de Tomate Bûchette de Chèvre Abricot, selon Maturité	Salade Verte & Sauce Vinaigrette Gnocchi BIO Sauce Crèmeuse au Pesto aux petits pois Fromage Râpé Français Nectarine BIO	Salade Verte & Vinaigrette Steak Haché BIO Français & sauce Barbecue Pommes de terre Rôties au Four Dés d'Emmental	Salade Verte & Vinaigrette Gratin de ravioles de Romans Fromage Blanc façon Stracciatella	Salade Verte & Douce Vinaigrette Lasagnes Epinards / Saumon Nectarine BIO	jeudi 4 juin
		Haricots verts en salade Sauté de Veau HVE Français Marengo Pommes de Terre Vapeur Abondance AOP Gâteau au Yaourt BIO & Amande	Concombre BIO Français à la Crème Bourguignon de Bœuf Français Polenta BIO Panacotta à la Fraise	-- P'tit Colin Sauce Aurore Riz BIO cuit Pilaf Aubergine & Courgette BIO Confites Brie Sablé Spéculos	Perlines Nuggets de volaille plein filet Courgettes sautées Brookie	-- Melon Tacos Mars glacé	vendredi 5 juin
		lundi 8 juin	mardi 9 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin	
		lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin	
lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin			
lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 1 juil.	jeudi 2 juil.	vendredi 3 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