

Restaurant Scolaire : BOSSEY ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JUIN 2019

		Pain BIO à chaque repas			
23 Semaine	lundi 3 juin	mardi 4 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin	
	Radis Roses de Saison et Beurre Veau BIO Marengo Riz BIO cuit façon Pilaf Tomates & Courgettes BIO en Ratatouille Biscuit Roulé Chocolat au Lait	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Dos de Colin Nantaise Boughour BIO Gonflé Comté BIO Marcel Petite Compote Pomme & Banane BIO	Verdure de Saison Tortis BIO Alpina Savoie et Sauce Carbonara Fromage Râpé Français Crème Caramel au Lait BIO	Tomates BIO , Vinaigrette aux Epices Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Purée Patate Douce & PDT BIO Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Nectarine	
	24 Semaine	lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	Repas Froid 14/06
		Férial	Taboulé Multicolore, Semoule BIO Sauté de Porc de Région à l'échalote Poêlée de Haricots Verts BIO La Dent du Chat BIO Pomme BIO	Dés de Betteraves Rouges BIO Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais Reblochon Fermier AOP Rochois Abricot, selon Maturité	Salade de Blé BIO à la Menthe Tarte Tomate BIO & Moutarde Mesclun de Saison Chèvre Demi-Sec de Vions Melon BIO Charentais
	25 Semaine	lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Salade de Lentilles Vertes BIO Escalope de Porc de Région Gratin de Choux-Fleurs au Lait BIO de Minzier Tomme BIO de Chindrieux Ananas, Sirop Basilic		Radis Croquants & Petit Beurre Merguez de Région Grillées Semoule BIO aux Epices Douces Légumes BIO à l'Orientale Crème Dessert Leztroy à la Vanille au Lait BIO du Crêt Joli	Rillettes de Porc & Cornichon Poisson Frais en Court-Mouillement Epinards au Lait BIO de Minzier Pommes de Terre BIO au Four Banane BIO	Salade Verte & Sauce Blanche Déclinaison de Boeuf BIO des Savoie Polenta BIO Provençale Abondance AOP de Pers-Jussy Marmelade d'été, Pomme Abricot	
26 Semaine	lundi 24 juin	Repas Froid 25/06	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin	
	Éventail de Melon BIO Charentais Cabillaud façon Dugléré Poivron & Tomate BIO Basquaise Céréales Gourmandes BIO Yaourt Fermier BIO de Savoie au Coulis de Fruits Leztroy	Pastèque BIO Jambon Blanc Salade de Pépiniottes Alpina Savoie Camembert Cake au Citron	Méli-Mélo de Saison Rôti de Boeuf Français et Jus Coquillettes BIO Alpina Savoie Petit Suisse Sucré Cerises	Salade de Tomate & Concombre BIO Poulet Français cocotte Grand-mère Riz BIO cuit façon Pilaf Panacotta, Coulis Leztroy aux Fraises de Reignier	
27 Semaine	lundi 1 juil.	mardi 2 juil.	jeudi 4 juil.	Pique-Nique de Fin d'Année 05/07	
	Taboulé Multicolore, Semoule BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Haricots Verts BIO Persillés Saget BIO de Chindrieux Nectarine	Batavia, Sauce Salade Leztroy Raviolis BIO du Royans , Farce Champignons et Ail des Ours Fromage Râpé Français Compote Pomme & Pêche BIO	Tomates BIO & Douce Vinaigrette Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Purée de Pommes de Terre BIO Fromage Blanc BIO de Minzier et Confiture Leztroy	Sandwich Jambon & Dent du Chat BIO Chips Abricots Muffin's Chocolat	