

MENU FROID SEMAINE DU

08-juin

AU

14-juin

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon

Tomate en salade

Pastèque

Concombre BIO

Macédoine mayonnaise

Rôti de veau Mayonnaise

Jambon blanc

poisson froid sauce tatare

Poulet tex mex

Rôti de porc

Salade de pomme de terre
au thon

Salade de riz

Salade de blé

Salade de patates

taboulé

yaourt nature sucré

Tome noire

Yaourt aromatisé

Emmental portions

kiri

Compote de pomme
thomas le prince

Brugnon

Gateau au chocolat

Cocktail de fruit au sirop

Cerises

PN FROMAGE /ST MORET

PN JAMBON BEURRE CORNICHONS

PN ROSETTE

PN PAIN BAGANT

PN FROMAGE

Semaine 25 du : Lundi 15 au Dimanche 21 Juin 2020

	Lundi 15 juin 2020	mardi 16 juin 2020	mercredi 17 juin 2020	jeudi 18 juin 2020	vendredi 19 juin 2020
Hors d'œuvre	Lentilles en salade	Radis & Beurre	Macedoine de Légumes	Quiche au fromage	Mêlé Mêlé de Tomates Fraîches
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Bœuf Français à la Provençale	Quenelles Nature & Sauce Nantua	Colombo de Porc Français au Lait de Coco Columbo de Dinde au lait de Coco	Filet de Poulet à l'Indienne	Paré de Saumon à l'Inchif
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Courgettes BIO à la Tomate	Riz BIO façon Pilaf	Cœurs de Blé	Petits Pois	Gommes Rogatis
Produits laitiers	Fromage Frais Nature Sucré	Camembert	St Paulin BIO	Yaourt Brassé Mixé aux fruits	St Nectaire JOF
Dessert	Abricots Frais	Compote BIO de Fraises "Thomas Le Prince"	Cerises	Nectarine	Smoothie aux fruits
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements. Menus validés par Mme Jérôme DESRUAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS	Produits Français		Produit Local	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	Cuisiné par nos soins
		Porc Français		Volaille Française		
	Bœuf Français		Produit Local			

Produit labellisé A.B.*
(* Issu de l'agriculture biologique)

Semaine 26 du : Lundi 22 au Dimanche 28 juin 2020

	lundi 22 juin 2020	martedì 23 juin 2020	mercredi 24 juin 2020	jeudi 25 juin 2020	vendredi 26 juin 2020
Hors d'œuvre	Pois Chiche en Salade composée (pois chiches, tomates, olives)	Salade de Riz	Rosette <i>Terrine de Poisson</i>	Concombres BIO Frais	Salade Verte
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Raviolis BIO Ricotta Emmental Basilic à la Crème	Steak Haché Français Petit Charolais au Jus	Haut de Cuisse de Poulet aux Champignons	Blanquette de Veau Français à l'ancienne	Filet de Poisson Frais & Sauce Oseille
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Meule BIO de Savoie "Coopérative de Yenne"	Yaourt BIO Nature au Sucre de Canne	Polenta Crémeuse	Pâtes	Carottes BIO Sautées
Produits laitiers	Compote de Pommes	Melon	Abricots	Fromage Frais Nature Sucré	Comté AOP
Dessert				Pomme	Chou Vanille
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements. Menus validés par Mme Jérôme DESRUAUX Diététicienne 1001 repas et conforme au GENRCK obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS					
	Boeuf Français	Produit Local	Produit labellisé A.B.* (* Issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	