



# Restaurant Scolaire

Pain BIO à chaque repas

## MENUS DU MOIS DE JUILLET 2019

	lundi 8 juil.	mardi 9 juil.	mercredi 10 juil.	jeudi 11 juil.	vendredi 12 juil.
<b>28</b> Semaine	<b>Radis Roses BIO</b> et Beurre Aiguillette de Poulet <b>Français</b> en Colombo <b>Boughour BIO</b> à l'huile d'Olive Concassée de <b>Tomates BIO</b> <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	Rosette Lyonnaise & Cornichon Quiche au Thon Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Petit Suisse Sucré <b>Pêche BIO</b>	<b>Concombres BIO</b> & Maïs Émincé de Porc de <b>Région</b> Dijonnaise <b>Riz BIO</b> aux Fines Herbes <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> Marmelade Pomme & Framboise	Verdure de Saison Dos de Colin, Huile d'Olive & Basilic Ratatouille, <b>Courgette &amp; Tomate BIO</b> Croés <b>Alpina Savoie</b> Crème Caramel au <b>Lait BIO</b>	Macédoine, <b>Carotte &amp; Navet BIO</b> Rosbeef <b>Français</b> Froid Salade Parmentière <b>Reblochon Fermier AOP Rochois</b> <b>Abricot BIO</b>
<b>29</b> Semaine	<b>Melon BIO Charentais</b> <b>Ravioles BIO</b> du <b>Royans</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b> Fromage Râpé <b>Français</b> Gâteau Marbré	Râpé de Courgettes à l'Andalouse Jambon Blanc Taboulé Estival, <b>Semoule BIO</b> Brie <b>Nectarine BIO</b>	Salade de <b>Coquillettes BIO</b> de <b>Savoie</b> Oeufs Brouillés Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Saget BIO</b> de <b>Chindrieux</b> <b>Abricot BIO</b>	<b>Tomates BIO</b> & Douce Vinaigrette Steak Haché de <b>Boeuf BIO</b> sauce Rougail Purée de <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> <b>Pastèque BIO</b>	Batavia, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Cabillaud en Court-Mouillement <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Courgettes Confites au Pistou Panacotta aux <b>Fraises de Savoie</b>
<b>30</b> Semaine	<b>Radis Roses BIO</b> et Beurre Escalope de Porc de <b>Région</b> sauce BBQ <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> <b>Comté Fruité BIO</b> Compote Pomme & Pêche	<b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette Émincé de Poulet <b>Français</b> sauce Coco/Vanille <b>Semoule BIO</b> Gonflée <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Abricot BIO</b>	Salade Verte de Saison Filet de Merlu Juste Grillé <b>Blé BIO</b> au Beurre Tian de Légumes, <b>Tomate BIO</b> Flan Pâtissier au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Concombres BIO</b> à la Bulgare Tarte <b>Tomate BIO</b> & Moutarde Salade de <b>Riz BIO</b> Niçoise <b>Tomme BIO</b> de <b>Chindrieux</b> <b>Pêche BIO</b>	<b>Tranche de Melon BIO</b> Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus Gratin Dauphinois Chèvre Demi-Sec de <b>Vions</b> Crème Dessert Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>
<b>31</b> Semaine	Dés de <b>Betteraves Rouges BIO</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Camembert Compote Pomme & Abricot	Pastèque à Croquer Jambon Blanc Salade de <b>Tortis BIO</b> Tex-Mex <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Sablé Citron	<b>Tomate BIO</b> Vinaigrette Escalope de Dinde sauce au Cidre Chou-Fleur Persillé Pommes de Terre Vapeur <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> au Coulis de Fruits <b>Leztroy</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Boeuf BIO</b> en Bolognaise <b>Spaghettis BIO</b> de <b>Chambéry</b> Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Nectarine BIO</b>	<b>Concombres BIO</b> à la Crétoise Marmite de Veau au Romarin Ratatouille, <b>Courgette &amp; Tomate BIO</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b>