Restaurant Scolaire

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'AOÛT 2025

Semaine	lundi 4 août	mardi 5 août	mercredi 6 août	Menu Plaisir 07/08	vendredi 8 août
32	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Chipolata de **La Salaison des Alpes** & sa Sauce Rougail Semoule BIO Gonflée Ratatouille, Tomates & Courgettes BIO Yaourt Nature Sucré de **La Ferme des 4 Saisons**	Dos de Cabillaud sauce Vierge Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Haricots Plats Tomatés Tome des Bauges AOP Nectarine BIO	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** Bolognaise à l'Egréné de Pois BIO **Français** Spaghettis BIO **Alpina Savoie** Emmental Râpé **Français** Melon Charentais HVE	Concombre BIO façon Tzatziki Burger **Leztroy**, Steak Haché BIO **Français** Pommes de Terre au Four Carrot Cake **Leztroy**	Tomates de **Gaillard** & Vinaigrette **Leztroy** Colombo d'Emincé de Dinde **Française** Torsades BIO **Alpina Savoie** Bûchette de Chèvre Pastèque à Croquer
33	lundi 11 août	mardi 12 août	mercredi 13 août	jeudi 14 août	vendredi 15 août
	Salade de Riz BIO Tex-Mex Aiguillette de Poulet **Français** à la Crème Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Abondance Fruitière AOP Purée Pomme & Pêche **Lezsaisons**	Salade de Haricots Verts BIO **Français** Brandade de Colin Fromage Blanc BIO de **Minzier** façon Stracciatella	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** Rôti de Veau **Français** au Jus Purée Chou-Fleur & Haricots Blancs BIO Comté BIO AOP **Seignemartin** Pastèque à Croquer	Boulettes de Pois Chiches & Poivrons BIO, coulis Tomaté **Lezsaisons** Coquillettes BIO **Alpina Savoie** Courgettes BIO Confites au Cumin Raclette IGP **de Savoie** Génoise à la Confiture d'Abricot **Lezsaisons**	Férié
34	lundi 18 août	Repas Froid 19/08	mercredi 20 août	jeudi 21 août	vendredi 22 août
	Betteraves Rouges HVE & Vinaigrette **Leztroy** Colombo de Colin Estival, Courgette & Carottes BIO Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de **La Ferme du Crêt Joli** à la Confiture de Cerise **Lezsaisons**	Tomates de **Gaillard** & Vinaigrette **Leztroy** Filet de Poulet **Français** aux Herbes & Sauce Barbecue Salade de Perlines BIO **Alpina Savoie** Meule de Savoie BIO Nectarine BIO	Salade de Pommes de Terre Quenelle Nature BIO de **Royans** à la Béchamel Haricots Verts BIO **Français** Persillés Crème Dessert Vanille **Leztroy**, au Lait BIO de **Minzier**	Sauté de Boeuf **Français** Polenta BIO Tradition Tomates Provençale Brie des **Pâturages Comtois** Cookie aux Pépites de Chocolat **Leztroy**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** Gnocchis BIO sauce Tomatée **Lezsaisons** Emmental Râpé **Français** Melon Charentais HVE
35	lundi 25 août	mardi 26 août	mercredi 27 août	jeudi 28 août	Repas Froid 29/08
	Radis Roses & Beurre Escalope de Dinde **Française** Sauce au Cidre Pommes de Terre Vapeur Tomates & Poivrons façon Basquaise Flan Chocolat, Lait BIO de **Minzier**	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Tartare **Leztroy** Riz BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO Barbecue Reblochon AOP de **La Fromagerie Peguet, Fillinges** Melon Charentais HVE	Saucisson de **La Salaison des Alpes** & Cornichon Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Prune	Tomates de **Gaillard** façon Kachumbari Hachis Parmentier, Boeuf BIO **Français** Yaourt à la Pêche de Vigne BIO de **Minzier**	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy** & Dès de Gruyère IGP Œufs Durs **Français** & Mayonnaise **Lezsaisons** Taboulé Oriental, Semoule & Boulghour BIO Purée de Pomme **Lezsaisons**

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.