

# Restaurant Scolaire : VALLEIRY ECOLE

## MENUS DU MOIS DE JUIN 2023

	23	24	25	26	27
Semaine	<b>lundi 5 juin</b> Tranche de Pastèque Fraîcheur Diot de <b>Challonges</b> au Vin Blanc <b>PDT Grenailles BIO</b> Rôties <b>Courgettes BIO</b> Confites au Cumin Crème Dessert <b>Leztroy</b> à la Vanille au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	<b>mardi 6 juin</b> Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex Mex Tarte <b>Tomate BIO</b> & Moutarde Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Abricot, selon Maturité	<b>mercredi 7 juin</b> <b>Concombres BIO</b> façon Tzatziki Emincé de Poulet <b>Français</b> au Pesto <b>Blé BIO</b> au Beurre <b>Tomates BIO</b> à la Provençale <b>Compote Pomme &amp; Framboise BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	<b>jeudi 8 juin</b> Salade Verte, Vinaigrette Balsamique <b>Leztroy</b> <b>Steak Haché de Boeuf BIO Charolais</b> sauce BBQ Farfalles au Beurre Fromage Râpé <b>Français</b> Cerises	<b>Menu Méditerranéen 09/06</b> <b>Tomates BIO</b> , Vinaigrette Basilic <b>Leztroy</b> P'tit Colin façon Paëlla Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive <b>Leztroy</b> Melon <b>Charentais</b> Fraîcheur
Semaine	<b>lundi 12 juin</b> Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> aux Tomates Escalope de Porc de <b>la Ferme de Challonges</b> à la Moutarde Gratin de Chou-Fleur au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Reblochon Fermier AOP</b> <b>Abricot BIO</b>	<b>mardi 13 juin</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Royans</b> , Sauce Tomatée <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt Fermier BIO de Savoie</b> à la Confiture de Fraise <b>Française Lezsaisons</b>	<b>mercredi 14 juin</b> Taboulé Oriental, <b>Semoule, Concombre &amp; Tomate BIO</b> <b>Boulettes de Pois Chiches &amp; Poivron BIO</b> , sauce Tomatée <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés Camembert <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	<b>jeudi 15 juin</b> Salade de <b>Carottes BIO</b> Râpées Dos de Lieu Noir, Jus aux Epices Douces <b>Boullghour BIO</b> Gonflé Poivron & <b>Tomate BIO</b> Basquaise Crème Caramel, <b>Oeufs</b> et <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>vendredi 16 juin</b> Salade de <b>Tomates &amp; Concombres BIO</b> <b>Courgettes &amp; Boeuf BIO</b> Façon Moussaka <b>Croés BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf Pastèque à Croquer
Semaine	<b>lundi 19 juin</b> Méli-Mélo de Saison & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Tomates &amp; Courgettes BIO</b> en Ratatouille Yaourt Nature Sucré <b>du Pays Rochois, GEAC Pré Jourdan</b>	<b>mardi 20 juin</b> <b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Emincé de Porc de <b>la Ferme de Challonges</b> à la Provençale Pommes de Terre Rôties <b>Meule des 2 Savoies BIO</b> <b>Melon Charentais BIO</b>	<b>mercredi 21 juin</b> <b>Tomates BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> P'tit Colin Crémé <b>Mélange de Boullghour, Quinoa et Graines de Courge BIO</b> <b>Courgettes BIO</b> Sautées Clafoutis aux Pêches, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>jeudi 22 juin</b> <b>Chou Chine BIO Français</b> Sauce Cocktail Boeuf <b>Français</b> façon Bourguignon <b>Macaronis BIO Alpina</b> Juste au Beurre <b>Purée Pomme &amp; Banane BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	<b>vendredi 23 juin</b> Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée <b>Oeufs Brouillés BIO</b> au Fromage Haricots Beurre Persillés <b>Nectarine BIO</b>
Semaine	<b>Repas Froid 26/06</b> Radis Roses de Saison et Beurre Terrine de <b>Carotte BIO</b> & Chou-Fleur, sauce Tartare Salade de <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> à l'Andalouse Petit Suisse Sucré Sablé Vanille <b>Leztroy</b>	<b>mardi 27 juin</b> Taboulé Oriental, <b>Semoule, Concombre &amp; Tomate BIO</b> Quiche au Fromage, <b>Oeufs BIO</b> <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés Pastèque à Croquer	<b>mercredi 28 juin</b> <b>Courgette BIO</b> Râpée à l'Andalouse Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus Brun Purée de Pommes de Terre <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> , à la Confiture de Cerises <b>Lezsaisons</b>	<b>jeudi 29 juin</b> Batavia, Sauce Salade <b>Leztroy</b> Sauté de Veau <b>Français</b> Marengo Petits-Pois et <b>Carottes BIO</b> à l'Etuvée <b>Comté AOP BIO</b> Gâteau aux <b>Pommes BIO</b> & Sirop d'Erable <b>Leztroy</b>	<b>vendredi 30 juin</b> <b>Concombres BIO</b> à la Bulgare Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Concassée de <b>Tomates BIO</b> <b>Pêche BIO</b>
Semaine	<b>lundi 3 juil.</b> Cake aux <b>Courgettes BIO Leztroy</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> <b>Abricot BIO</b>	<b>mardi 4 juil.</b> Méli-Mélo de Saison & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Bolognaise aux <b>Lentilles Vertes BIO</b> <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> au Beurre Chèvre Demi-Sec de <b>Vions</b> <b>Pomme BIO</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b>	<b>mercredi 5 juil.</b> Pastèque à Croquer Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Polenta BIO</b> Tradition Aubergine & <b>Courgette BIO</b> Confites <b>Yaourt à la Cerises BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>jeudi 6 juil.</b> Tomates BIO & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Raviolis BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO</b> sauce Crème Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Nectarine BIO</b>	<b>Pique-Nique 07/07</b> Sandwich Jambon, Meule <b>de Savoie</b> & Beurre Chips <b>Gourde de Compote de Pomme BIO</b> Muffin Chocolat <b>Leztroy</b>