

	23	24	25	26	27
Semaine	lundi 3 juin Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Tortilla, Oeufs Français et PDT BIO Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli Meule des 2 Savoies BIO Abricot, selon Maturité	mardi 4 juin Tomates de Gaillard , Vinaigrette Leztroy Diot au Vin Blanc de La Maison Hofer, Challonges Polenta BIO Tradition Courgettes BIO au Cumin Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet à Gruffy , à la Confiture de Banane Lezsaisons	mercredi 5 juin Concombre BIO Français à la Crème Emincé de Poulet Français au Pesto Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Bûche de Chèvre Cerises	jeudi 6 juin Salade Verte, DèS de Fromage de Région & Vinaigrette Leztroy Steak Haché de Boeuf Charolais BIO à Point & sa Sauce Barbecue Leztroy Pommes de Terre Rôties au Four Purée de Pomme HVE Lezsaisons	vendredi 7 juin Courgettes BIO Râpées sauce à l'Andalouse P'tit Colin Crémé Coeurs de Blé BIO Alpina façon Pilaf Flan Chocolat, Lait BIO de Minzier
Semaine	lundi 10 juin Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Riz BIO cuit façon Pilaf Raclette IGP de la Fruitière des Bornes, Arbusigny Tranche de Melon Charentais	mardi 11 juin Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Dos de Lieu Noir Jus aux Epices Douces Boulghour BIO Gonflé Ratatouille, Courgettes BIO Yaourt à la Cerise BIO de Minzier	mercredi 12 juin Pommes de Terre en Parmentière Estivale Rôti de Boeuf Français et Jus Brun Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Camembert Abricot, selon Maturité	jeudi 13 juin Salade de Riz BIO aux Crudités Boulettes de Pois Chiches & Poivrons BIO , coulis Tomaté Poêlée de Haricots Verts BIO Français Comté AOP BIO Pastèque à Croquer	Repas Froid 14/06 Concombre BIO façon Tzatziki Tranche de Jambon Blanc Salade de Couillettes BIO Alpina Savoie à l'Andalouse Crème Caramel, Ceufs & Lait BIO de Minzier
Semaine	lundi 17 juin Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savoie Quiche au Fromage, Ceufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier Purée de Brocolis BIO Tranche de Melon Charentais	mardi 18 juin Tomates de Gaillard , Vinaigrette Leztroy Emincé de Porc à la Provençale, La Ferme de Challonges Macaronis BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Brie Pêche BIO	mercredi 19 juin Radis Roses et Beurre Ceufs Brouillés BIO Français au Fromage Blé BIO façon Pilaf Courgettes BIO Sautées Tiramisu au Chocolat Leztroy	jeudi 20 juin Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Pommes de Terre à la Vapeur Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Prunes Lezsaisons	vendredi 21 juin Salade de Lentilles Vertes BIO aux Tomates Bourguignon au Boeuf BIO des GAEC des Savoie & du Jura Carottes BIO Vichy Abondance AOP Muffin au Yaourt BIO
Semaine	lundi 24 juin Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	mardi 25 juin Tranche de Melon Charentais Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans , Sauce Tomatée Lezsaisons Boulghour BIO Gonflé Aubergines & Courgettes BIO Confites Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	mercredi 26 juin Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savoie Pilon de Poulet Français Rôti Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Pêche BIO	Burger ! 27/06 Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Burger Maison, Steak Haché Charolais BIO Pommes de Terre BIO façon Potatoes Mousse au Chocolat Leztroy	vendredi 28 juin Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Sauté de Veau HVE Français Sauce Marengo Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés P'tit Suisse Sucré Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive Leztroy
Semaine	lundi 1 juil. Courgettes BIO Râpées sauce à l'Andalouse Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Royans à la Crème Emmental Râpé Français Tranche de Melon Charentais	mardi 2 juil. Radis Roses et Beurre Brandade de Colin aux Pommes de Terre Reblochon Fruitiier AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Nectarine BIO	mercredi 3 juil. Pastèque à Croquer Rôti de Veau Français au Jus Polenta BIO Tradition Mélange Aubergines & Tomates Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet à Gruffy façon Stracciatella	jeudi 4 juil. Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Purée Pommes de Terres, Carottes & Pois Chiches BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Panna Cotta à la Fraise Leztroy	Pique-Nique 05/07 Sandwich Jambon Blanc, Meule de Savoie & Beurre Chips Gourde de Compote de Pommes BIO Cake à la Banane BIO des Antilles Jus de Pomme BIO de Lacroix, à Cercier

Atelier de Chautagne - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND noire Diététicienne, ils peuvent étre modifiés en fonction des opportunités de la Saison
Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
Nous ne pouvons vous garantir à 100 % de la composition d'un plat, la liste des allergènes est à titre indicatif

MENUS DU MOIS DE JUIN 2024	23	lundi 3 juin	Allergène	mardi 4 juin	Allergène	mercredi 5 juin	Allergène	jeudi 6 juin	Allergène	vendredi 7 juin	Allergène
	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie fraîche	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO Français à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Courgettes BIO Râpées Sauce Andalouse	1-2-3-8-10-14-	
	Tortilla aux PDT & Œuf BIO	1-2-3-8-10-14-	Diot au Vin Blanc de La Ferme de Challong	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français au Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Steak Haché Charolais BIO et sauce Barbeque	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin Crémé	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	
	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Boulette de Pois Chiche & Poivrons BIO , carottes	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Brouillés BIO Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	
	Meule des 2 Savoies BIO	1-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	PDT Rôties au Four	1-2-3-8-	Croés BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	
	Abricot, selon Maturité	--	Courgettes BIO au Cumin	1-2-3-8-							
			Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet à la Confiture de Banane Lezsaïsons	1-	Bûche de Chèvre	1-	Dés de Fromage de Région	1-			
					Cerises	--	Purée de Pomme HVE Lezsaïsons	--	Flan Chocolat au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	
	24	lundi 10 juin	Allergène	mardi 11 juin	Allergène	mercredi 12 juin	Allergène	jeudi 13 juin	Allergène	vendredi 14 juin	REPAS FROID Allergène
	Carottes BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Parmentière au Pommes de Terre	1-2-3-8-10-14-	Salade de Riz BIO & Cruautés	1-2-3-8-10-14-	Concombres BIO Français façon Tzatziki	1-2-3-8-10-14-	
	Aiguillette de Poulet Français en Colombo	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Noir, Jus aux Epices Douces	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Rôti de Bœuf Français au Jus	1-2-3-8-10-14-	Boulettes Pois Chiche & Poivron BIO , coulis	1-2-3-8-10-14-	Tranche de Jambon Blanc	1-2-3-8-10-14-	
	Bolognaise de Pois Chiches BIO aux Carottes	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Flan aux Courgettes BIO	1-2-3-8-10-14-	Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-	Œufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	
	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Boullghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-			Salade de Coquillettes Alpina Savoie à l'Avocat	1-2-3-8-10-14-	
	Abondance	1-	Tomate & Courgette BIO en Ratatouille	1-2-3-8-							
	Raclette IGP Savoie	1-			Camembert	1-	Comté BIO AOP	1-			
	Melon Charentais	--	Yaourt à la Cerise BIO de Minzier	1-	Abricot, selon Maturité	--	Pastèque à Croquer	--	Crème Caramel Leztroy , au Lait & Œuf BIO	1-2-3-	
	25	lundi 17 juin	Allergène	mardi 18 juin	Allergène	mercredi 19 juin	Allergène	jeudi 20 juin	Allergène	vendredi 21 juin	Allergène
	Taboulé Oriental, Semoule, Tomate et Concombre	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses et Beurre	1-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Lentilles Vertes BIO en Salade aux Tomates	1-2-3-8-10-14-	
	Quiche au Fromage, Lait & Œufs BIO	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Porc de La Ferme de Challong	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet d'Alaska Pané & sauce Tartare	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bourguignon de Bœuf BIO des GAEC de Savoie	1-2-3-8-10-14-	
	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Blé BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	
			Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Courgettes BIO Sautées	1-2-3-8-	Pommes de Terre Vapeur	1-2-3-8-	Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-	
			Brie	1-			Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Abondance	1-	
	Melon Charentais	--	Pêche BIO	--	Tiramisu au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	à la Confiture de Prunes Lezsaïsons	--	Muffin au Yaourt BIO Leztroy	1-2-3-	
	26	lundi 24 juin	Allergène	mardi 25 juin	Allergène	mercredi 26 juin	Allergène	jeudi 27 juin	Allergène	vendredi 28 juin	Allergène
	Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Melon Charentais	--	Taboulé Oriental, Semoule, Tomate et Concombre	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO Français à la Bulgare	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Sauce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	
	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet Français Rôti	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de La Ferme de Challong	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau HVE Français Marengo	1-2-3-8-10-14-	
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Boullghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	
	Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	Aubergine & Courgette BIO Confités	1-2-3-8-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Petits Pois & Carottes BIO à l'Étuve	1-2-3-8-	
Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tézat à la Vanille	1-			Carré du Trièves BIO de la Laiterie du Mont	1-	Brie	1-	P'tit Suisse Sucré	1-		
		Crème Dessert Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Pêche BIO	--	Tome des Bauges AOP	1-	Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive Leztroy	1-2-3-11-		
27	lundi 1 juil.	Allergène	mardi 2 juil.	Allergène	mercredi 3 juil.	Allergène	jeudi 4 juil.	Allergène	vendredi 5 juil.	Allergène	
Courgettes BIO Râpées & Sauce Andalouse	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses et Beurre	1-	Pastèque à Croquer	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	PN DE FIN D'ANNEE :			
Raviolis BIO aux Légumes du Soleil de Royans	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux Pommes de Terre	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Rôti de Veau Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Purée PDT, Carottes & Pois Chiche BIO	1-2-3-8-10-14-	Sandwich Jambon Blanc, Meule de Savoie	1-2-3-8-10-14-		
		Purée de Pommes de Terre & Œufs Durs BIO	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Sandwich Thon & Mayonnaise	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		
				Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-			Chips	1-2-3-8-		
				Tomates & Aubergines	1-2-3-8-						
		Camembert	1-					Gourde Compôte de Fruits BIO	--		
Fromage Râpé Français	1-	Reblochon Fruiter AOP de La Fromagerie P	1-	Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet façon Stracciatella	1-7-	Panacotta à la Fraise Leztroy	1-2-3-	Cake à la Banane BIO Leztroy	1-2-3-		
Melon Charentais	--	Neclarine BIO	--								

Substitut fromage MATERNELLE
Substitut SANS VIANDE & SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Œuf	Poisson	Crustacé	Mollusque	Soja	Céleri	Arachide	Moutarde	Fruit à Coque	Sésame	Lupin	Sulfites
N°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14