

# Restauration Scolaire : COMMUNAUTÉ DE COMMUNES FAUCIGNY GLIERES

Pain BIO à chaque repas

		lundi 8 juil.	mardi 9 juil.	mercredi 10 juil.	jeudi 11 juil.	Repas Froid 12/07
<b>MENUS DU MOIS DE JUILLET 2024</b>	28 Semaine	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p><b>Raviolis Emmantal &amp; Basilic BIO</b> de <b>Royans</b>, sauce Tomate <b>Leztroy</b></p> <p>Emmental Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Pêche BIO</b></p>	<p>Pommes de Terre en Parmentière Estivale</p> <p>Dos de Lieu Noir Sauce Curry</p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p><b>Comté AOP BIO</b></p> <p><b>Abricot BIO</b></p>	<p>Salade Verte, Dè de Fromage de <b>Région</b> &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Riz BIO</b> en Risotto au Poulet <b>Français</b> et Champignons</p> <p><b>Pastèque BIO</b> à Croquer</p>	<p><b>Concombre BIO Français</b> façon Tzatziki</p> <p><b>Emincé de Veau BIO Français</b> au Romarin</p> <p><b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée</p> <p><b>Courgettes &amp; Tomates BIO</b> en Ratatouille</p> <p>Tarte façon Cheesecake <b>Leztroy</b></p>	<p>Tranche de Melon Charentais</p> <p><b>Œufs Durs BIO</b> &amp; Mayonnaise <b>Lezsaisons</b></p> <p>Salade de <b>Cœurs de Blé BIO Alpina</b> à la Menthe</p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b></p>
	29 Semaine	<p>Tomates de <b>Gaillard</b> façon Kachumbari</p> <p>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> sauce Dijonnaise</p> <p><b>Blé BIO</b> au Beurre</p> <p><b>Courgettes BIO</b> Confités au Pistou</p> <p>Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Salade de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p><b>Torsades HVE à la farine de Pois et Blé</b> &amp; sa Sauce Fromagère</p> <p><b>Lezsaisons</b></p> <p>Tranche de Melon Charentais</p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Chipolata de <b>la Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b></p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p><b>Courgettes &amp; Tomates BIO</b> en Ratatouille</p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Prunes <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Menu Plaisir ! 18/07</p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Hot-Dog <b>Leztroy</b></p> <p>Pommes de Terre façon Potatoes</p> <p>Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p>vendredi 19 juil.</p> <p><b>Courgettes BIO</b> Râpées sauce à l'Andalouse</p> <p>Hachis Parmentier <b>Leztroy, Boeuf Français, Carottes, PDT &amp; Pois Chiches BIO</b></p> <p><b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b></p> <p>Salade de Fruits Pastèque &amp; Melon Jaune</p>
	30 Semaine	<p><b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette</p> <p>Sauté de Porc <b>Français</b> à l'Echalote</p> <p>Pommes de Terre façon Potatoes</p> <p>Mélange Aubergines &amp; Tomates</p> <p>Muffin au Citron <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex-Mex</p> <p>Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b> de <b>La Ferme de Minzier</b></p> <p>Purée de <b>Brocolis &amp; Pois Cassés BIO Nectarine BIO</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Bolognaise de <b>Pois BIO Français</b></p> <p><b>Spaghettis BIO</b> de <b>Chambéry</b></p> <p>Emmental Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b></p>	<p><b>Concombre BIO Français</b> à la Crétoise</p> <p>Dos de Cabillaud en Court-Mouillement</p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Tomates BIO</b> à la Provençales</p> <p><b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b> à la <b>Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons</b></p>	<p>vendredi 26 juil.</p> <p>Cake aux Olives <b>Leztroy</b></p> <p><b>Sauté de Veau HVE Français</b> et son Jus</p> <p><b>Courgettes &amp; Tomates BIO</b> en Ratatouille</p> <p><b>Reblochon Fruitier AOP</b> de <b>La Fromagerie Peguet, Fillinges</b></p> <p>Tranche de Melon Charentais</p>
	31 Semaine	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>P'tit Colin Crémé</p> <p><b>Boulghour BIO</b> Gonflé</p> <p>Aubergines &amp; <b>Courgettes BIO</b> Confités</p> <p><b>Yaourt à l'Abricot BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Salade de <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> aux Tomates</p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b>, Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b></p> <p>Petits-Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p>Tranche de Melon Charentais</p>	<p><b>Courgettes BIO</b> Râpées sauce à l'Andalouse</p> <p>Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> sauce Pesto</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Beaufort AOP</b> de <b>Haute-Maurienne</b></p> <p><b>Pêche BIO</b></p>	<p>jeudi 1 août</p> <p>Tomates de <b>Gaillard</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Gratin Aubergines, <b>PDT &amp; Boeuf BIO Français</b> façon Moussaka</p> <p><b>Abricot BIO</b></p>	<p>Repas Froid 02/08</p> <p><b>Pastèque BIO</b> à Croquer</p> <p>Tranche de Jambon Blanc</p> <p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> aux Tomates</p> <p>P'tit Suisse Sucré</p> <p>Biscuit Spéculos <b>Leztroy</b></p>