



# Centre de Loisirs : COMMUNAUTÉ DE COMMUNES FAUCIGNY GLIERES

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'AOÛT 2024

		lundi 5 août	mardi 6 août	mercredi 7 août	jeudi 8 août	vendredi 9 août
Semaine	32	PDT & <b>Œufs BIO</b> en Parmentière Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel & Epices <b>Epinards BIO Français</b> Crémeux au <b>Lait BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b> <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Melon HVE</b>	<b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette Merguez Grillée de <b>La Salaison des Alpes</b> , Sauce Rougail <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée Tomates & <b>Courgettes BIO</b> en Ratatouille <b>Yaourt à la Pêche de Vigne BIO</b> de <b>Minzier</b>	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> & Dês de Fromage de <b>Région</b> Colombo de Colin Estival, <b>Courgette &amp; Carottes BIO</b> <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Abricot	Radis Roses et Beurre <b>Œufs Brouillés BIO Français</b> au Fromage Pommes de Terre au Four Haricots Beurre Persillés Pastèque à Croquer	Mélange <b>Concombre BIO</b> & Maïs Sauté de <b>Veau HVE Français</b> aux Olives <b>Coquillettes BIO Alpina</b> Juste au Beurre Tomates à la Provençales Tarte Flan Vanillé <b>Leztroy</b>
	33	Salade de <b>Riz BIO</b> Tex-Mex Dos de Cabillaud sauce Vierge Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Abondance Fruitière AOP</b> Pain de Gênes à la Confiture d'Abricot <b>Lezsaisons</b>	Salade de <b>Haricots Verts BIO Français</b> et Vinaigrette Coco & Curry Rôti de Veau <b>Français</b> et Jus Purée <b>Chou-Fleur &amp; Haricots Blancs BIO</b> <b>Tome des Bauges AOP</b> Crumble aux Prunes	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Lasagnes de Boeuf <b>Français Comté AOP BIO</b> Compote Pomme & Poire <b>Lezsaisons</b>	Férié	<b>Courgettes BIO</b> Râpées sauce à l'Andalouse Escalope de Dinde <b>Française</b> au Cidre Pommes de Terre au Four <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b> façon Stracciatella
	34	<b>Repas Froid 19/08</b> Tomates de <b>Gaillard</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Filet de Poulet <b>Français</b> Tranché aux Herbes & Sauce Barbecue Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> <b>Beaufort AOP</b> <b>Nectarine BIO</b>	<b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette Dos de Lieu Noir Sauce Citron & Huile d'Olive <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf <b>Carottes BIO</b> Vichy Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomatée Emmental Râpé <b>Français</b> Pastèque à Croquer	<b>Concombre BIO Français</b> façon Tzatziki Sauté de Boeuf <b>Français</b> <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Banane <b>Lezsaisons</b>	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> aux Tomates <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Royans</b> à la Béchamel Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b> Bûche de Chèvre Carrot Cake <b>Leztroy</b>
	35	Radis Roses et Beurre Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème Pommes de Terre à la Vapeur Tomate & Poivron en Basquaise Gâteau au Yaourt, Amande & Pistache <b>Leztroy</b>	Salade de <b>Coeurs de Blé BIO Alpina</b> à la Menthe Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits Pois Etuvés <b>Reblochon AOP</b> <b>Melon HVE</b>	Tomates de <b>Gaillard</b> façon Kachumbari Hachis Parmentier <b>Leztroy</b> , <b>Boeuf Français</b> , <b>Carottes</b> , <b>PDT &amp; Pois Chiches BIO</b> Prunes	Saucisson de <b>La Salaison des Alpes</b> , <b>La-Roche-sur-Foron</b> & Cornichon <b>Boulettes de Pois Chiches &amp; Poivrons BIO</b> , coulis Tomaté <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Courgettes BIO</b> au Cumin Yaourt Nature Sucré de <b>La Ferme des 4 Saisons</b> à <b>Reignier</b>	<b>Repas Froid 30/08</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Œufs Durs BIO</b> & Mayonnaise <b>Lezsaisons</b> Taboulé Estival, <b>Semoule &amp; Boulghour BIO</b> <b>Meule de Savoie BIO</b> Compote de Pommes <b>Lezsaisons</b>