

# Restaurant Scolaire : COMMUNAUTÉ DE COMMUNES FAUCIGNY GLIERES

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JUILLET 2022

	lundi 4 juil.	mardi 5 juil.	mercredi 6 juil.	jeudi 7 juil.	vendredi 8 juil.
27 Semaine					Radis Roses et Beurre <b>Oeufs Brouillés BIO</b> à la Tomate Pommes de Terre Sautées <b>Reblochon Fermier AOP Rochois</b> <b>Pêche BIO</b>
28 Semaine	<b>lundi 11 juil.</b> <b>Concombres BIO</b> à la Bulgare Emincé de Veau <b>Français</b> au Romarin <b>Croés BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf Ratatouille, <b>Tomates &amp; Courgettes BIO</b> de <b>Savoie</b> Gâteau Marbré <b>Leztroy</b>	<b>Repas Froid 12/07</b> <b>Melon Charentais BIO</b> Rôti de Boeuf <b>Français</b> , Sauce Cocktail Salade de <b>Torsades BIO</b> façon Tex-Mex Meule des <b>2 Savoie</b> <b>Compôte de Pommes BIO Lezsaisons</b>	<b>mercredi 13 juil.</b> <b>Tomates BIO</b> Kachumbari Tortilla, PDT & <b>Oeuf BIO</b> Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Camembert <b>Nectarine BIO</b>	<b>jeudi 14 juil.</b>    Féried	<b>vendredi 15 juil.</b> Batavia, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Dos de Loup de Mer sauce Paprika <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Tian de Légumes, <b>Tomate BIO</b> Crème Caramel au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>
29 Semaine	<b>lundi 18 juil.</b> <b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Chipolata de <b>Région</b> Grillée <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre <b>Comté BIO</b> <b>Abricot BIO</b>	<b>mardi 19 juil.</b> <b>Carottes BIO</b> en Vinaigrette Dos de Cabillaud sauce Curry Pommes de Terre au Four <b>Courgettes BIO</b> de <b>Savoie</b> Confites au Pistou Flan Vanille au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>mercredi 20 juil.</b> Salade de <b>Riz BIO</b> aux Crudités Tarte <b>Tomate BIO</b> & Moutarde Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b>	<b>jeudi 21 juil.</b> Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> Sauté de Boeuf <b>Français</b> Sauce Provençale Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> <b>Pêche BIO</b>	<b>vendredi 22 juil.</b> Salade Verte du Moment Émincé de Poulet <b>Français</b> sauce Coco/Vanille <b>Blé BIO</b> au Beurre Chèvre Demi-Sec <b>d'Habère Poche</b> Moelleux Chocolat
30 Semaine	<b>lundi 25 juil.</b> Taboulé Oriental, <b>Semoule BIO</b> <b>Quenelles Nature BIO</b> de <b>Royans</b> Coulis Provençal Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> <b>La Dent du Chat BIO</b> Melon Jaune	<b>mardi 26 juil.</b> Cake aux Olives Vertes Longe de Porc <b>Français</b> façon Bacon, sauce Barbecue Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Tomme Fermière de <b>Cornier</b> <b>Nectarine BIO</b>	<b>mercredi 27 juil.</b> <b>Concombres BIO</b> à la Crétoise Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b> <b>Spaghettis BIO Alpina Savoie</b> Fromage Râpé <b>Français</b> Compotée Pomme & Fraise <b>Lezsaisons</b>	<b>jeudi 28 juil.</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette Poisson Frais en Court-Mouillement Riz Basmati au Curcuma Ratatouille, Courgettes de <b>Savoie</b> <b>Yaourt à l'Abricot BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Repas Froid 29/07</b> <b>Pastèque BIO</b> à Croquer Terrine de <b>Brocolis &amp; Carottes BIO</b> , Sauce Tartare Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> aux Tomates Petit Suisse Sucré Sablé Citron