Centre de Loisirs : CCFG LOISIRS

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JUILLET 2022

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

Ces menus sont validés par Marion MOLLARD notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.