

# Restaurant Scolaire : CHOU DY

Pain BIO à chaque repas

## MENUS DU MOIS DE JUIN 2024

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

# Atelier de Chautagne - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND Diététicienne, ils peuvent être 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 <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> fraîche	1-2-3-8-10-14-	Tomates de <b>Gaillard</b> & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Concombre BIO Français</b> à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Courgettes BIO</b> Râpées Sauce Andalouse	1-2-3-8-10-14-
		Tortilla aux <b>PDT &amp; Œuf BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	Diot au Vin Blanc de <b>La Ferme de Challong</b>	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet <b>Français</b> au Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Steak Haché Charolais BIO</b> et sauce Barbe	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin Crémé	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
		<b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-2-3-8-	<b>Boulette de Pois Chiche &amp; Poivrons BIO, co</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Œufs Brouillés BIO Ciboulette</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Quenelle Nature Sauce Tomate</b>	1-2-3-8-10-14-
		<b>Meule des 2 Savoies BIO</b>	1-	<b>Polenta BIO</b> Tradition	1-2-3-8-	<b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	PDT Rôties au Four	1-2-3-8-	<b>Croés BIO Alpina Savoie</b> au Beurre	1-2-3-8-
		Abricot, selon Maturité	--	<b>Courgettes BIO</b> au Cumin	1-2-3-8-	Bûche de Chèvre	1-	Dés de Fromage de <b>Région</b>	1-	Flan Chocolat au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-2-3-7-
				<b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Parque</b>	1-	Cerises	--	<b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	--		
				à la Confiture de Banane <b>Lezsaisons</b>							
24	lundi 10 juin	Allergène	mardi 11 juin	Allergène	mercredi 12 juin	Allergène	jeudi 13 juin	Allergène	vendredi 14 juin	REPAS FROID	Allergène
	<b>Carottes BIO</b> en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Parmentière au Pommes de Terre	1-2-3-8-10-14-	Salade de <b>Riz BIO</b> & Cruautés	1-2-3-8-10-14-	<b>Concombres BIO Français</b> façon Tzatziki	1-2-3-8-10-14-	
	Aiguillette de Poulet <b>Français</b> 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 <b>Français</b> au Jus	1-2-3-8-10-14-	<b>Boulettes Pois Chiche &amp; Poivron BIO, coulis</b>	1-2-3-8-10-14-	Tranche de Jambon Blanc	1-2-3-8-10-14-	
	<b>Bolognaise de Pois Chiches BIO aux Carot</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Quenelle Nature Sauce Béchamel</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Flan aux Courgettes BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Haricots Verts BIO Français</b> Persillés	1-2-3-8-	<b>Œufs Durs BIO &amp; Mayonnaise Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	
	<b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>Boullghour BIO</b> Gonflé	1-2-3-8-	<b>Purée Carottes &amp; Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-			Salade de <b>Coquillettes Alpina Savoie</b> à l'Ar	1-2-3-8-10-14-	
	<b>Abondance</b>	1-	Tomate & <b>Courgette BIO</b> en Ratatouille	1-2-3-8-							
	<b>Raclette IGP Savoie</b>	1-			Camembert	1-	<b>Comté BIO AOP</b>	1-			
	Melon <b>Charentais</b>	--	<b>Yaourt à la Cerise BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-	Abricot, selon Maturité	--	Pastèque à Croquer	--	Crème Caramel <b>Leztroy</b> , au <b>Lait &amp; Œuf BIO</b>	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, <b>Semoule, Tomate et Con</b>	1-2-3-8-10-14-	Tomates de <b>Gaillard</b> & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses et Beurre	1-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Lentilles Vertes BIO</b> en Salade aux Tomates	1-2-3-8-10-14-	
	Quiche au Fromage, <b>Lait &amp; Œufs BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Porc de <b>La Ferme de Challong</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Œufs Brouillés BIO</b> 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 <b>Bœuf BIO des GAEC de Sav</b>	1-2-3-8-10-14-	
	<b>Purée de Brocolis BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Bolognaise de Lentilles Vertes BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Blé BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>Petits Pois Etuvés</b>	1-2-3-8-	<b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	
			<b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-	<b>Courgettes BIO</b> Sautées	1-2-3-8-	Pommes de Terre Vapeur	1-2-3-8-	<b>Carottes BIO</b> Vichy	1-2-3-8-	
	Melon <b>Charentais</b>	--	Brie	1-	Tiramisu au Chocolat <b>Leztroy</b>	1-2-3-7-	<b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-	<b>Abondance</b>	1-	
			<b>Pêche BIO</b>	--			à la Confiture de Prunes <b>Lezsaisons</b>	--	Muffin au <b>Yaourt BIO Leztroy</b>	1-2-3-	
26	lundi 24 juin	Allergène	mardi 25 juin	Allergène	mercredi 26 juin	Allergène	jeudi 27 juin	Allergène	vendredi 28 juin	Allergène	
	<b>Betteraves BIO</b> en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Melon <b>Charentais</b>	--	Taboulé Oriental, <b>Semoule, Tomate et Con</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Concombre BIO Français</b> à la Bulgare	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Sauce Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	
	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Royans</b> sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de <b>La Ferme de Challong</b>	1-2-3-8-10-14-	Sauté de <b>Veau HVE Français</b> Marengo	1-2-3-8-10-14-	
	<b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Boullghour BIO</b> Gonflé	1-2-3-8-	<b>Quiche au Fromage</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Bolognaise de Lentilles Vertes BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Œufs Brouillés BIO au Fromage</b>	1-2-3-8-10-14-	
	<b>Riz BIO</b> cuit Pilaf	1-2-3-8-	Aubergine & <b>Courgette BIO</b> Confités	1-2-3-8-	<b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-2-3-8-	<b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Sc</b>	1-2-3-8-	Petits Pois & <b>Carottes BIO</b> à l'Etuve	1-2-3-8-	
	<b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz à l'</b>	1-			<b>Carré du Trièves BIO</b> de la <b>Laiterie du Mont</b>	1-	Brie	1-	P'tit Suisse Sucré	1-	
			Crème Dessert Vanille au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzi</b>	1-2-3-	<b>Pêche BIO</b>	--	<b>Tome des Bauges AOP</b>	1-	Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive <b>L</b>	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	
	<b>Courgettes BIO</b> Râpées & Sauce Andalou	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses et Beurre	1-	Pastèque à Croquer	--	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>PN DE FIN D'ANNEE</b> :		
	<b>Raviolis BIO aux Légumes du Soleil de Roy</b>	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 <b>Français</b> & son Jus	1-2-3-8-10-14-	<b>Purée PDT, Carottes &amp; Pois Chiche BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	Sandwich Jambon Blanc, Meule de <b>Savoie</b>	1-2-3-8-10-14-	
			<b>Purée de Pommes de Terre &amp; Œufs Durs BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Quiche au Fromage</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>Sandwich Thon &amp; Mayonnaise</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	
					<b>Polenta BIO</b> Tradition	1-2-3-8-			Chips	1-2-3-8-	
					Tomates & Aubergines	1-2-3-8-			<b>Gourde Compote de Fruits BIO</b>	--	
	Fromage Râpé <b>Français</b>	1-	Camembert	1-	<b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Parque</b>	1-7-	Panacotta à la Fraise <b>Leztroy</b>	1-2-3-	Cake à la <b>Banane BIO Leztroy</b>	1-2-3-	
	Melon <b>Charentais</b>	--	<b>Reblochon Fruiter AOP</b> de <b>La Fromagerie P</b>	1-	façon Stracciatella						

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