

Restaurant Scolaire : MASSIGNIEU DE RIVES

Leztroy — la nature a du goût

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JUIN 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Semaine 23	**lundi 7 juin** Eventail de Melon Charentais BIO Émincé de Poulet, Pesto **Leztroy** Pomme de Terre BIO au Four Aubergines & Tomates BIO Confites Crème Dessert **Leztroy** à la Vanille au Lait BIO du **Crêt Joli**	**mardi 8 juin** Carottes Nouvelles BIO en Vinaigrette Filet de Merlu à l'Italienne Farfalles au Beurre Meule des **Pays de Savoie** Fruit selon Récolte	**mercredi 9 juin** Concombres BIO & Maïs Rôti de Veau **Français** au Jus Pilaf de Riz Basmati Purée de Brocolis BIO Purée Pom'Framboises BIO **Lezsaisons**	**Repas Froid 10/06** Taboulé Oriental, Semoule BIO Tarte Tomate BIO & Moutarde Salade Verte & Sauce Blanche Chèvre Demi-Sec de **Vions** Tranche de Pastèque Fraîcheur	**vendredi 11 juin** Haricots Verts BIO, Féta, Oeuf Dur Courgettes & Boeuf BIO Façon Moussaka Croés BIO cuit Pilaf Panacotta, Coulis **Leztroy** aux Fraises de **Reignier**
Semaine 24	**lundi 14 juin** Salade de Lentilles Vertes BIO aux Tomates Escalope de Porc de **Rhône-Alpes** sauce Moutarde Gratin de Choux-Fleurs au Lait BIO de **Minzier** Tomme Fermière **Rochoise** Mangue & Ananas, Sirop Vanille	**mardi 15 juin** Radis Roses et Beurre Quenelles aux Légumes BIO du **Royans** Gratinées Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de **Savoie** à la Confiture de Mirabelles **Lezsaisons**	**mercredi 16 juin** Salade de Pépinettes BIO **Alpina Savoie** Tartelettes **Valrhona** au Râpé de **Savoie** Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Banane BIO	**jeudi 17 juin** Rillettes de Porc & Cornichon Poisson Frais en Court-Mouillement Boulghour BIO aux Epices Douces Courgettes & Tomates BIO en Ratatouille Fruit selon Récolte	**Repas Froid 18/06** Concombres BIO à la Bulgare Jambon Blanc Salade Fraîcheur Piémontaise, PDT de **Savoie** Abondance AOP des **Pays de Savoie** Muffin aux Framboises
Semaine 25	**lundi 21 juin** Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette **Leztroy** Haut de Cuisse de Poulet **Français** Rôti Riz BIO cuit façon Pilaf Tomates BIO à la Provençale Yaourt aux Fruits BIO de **Minzier**	**Repas Froid 22/06** Pastèque à Croquer Terrine de Légumes BIO Salade Estivale, Coquillettes BIO **Alpina Savoie** Beaufort AOP Compote Pom'Myrtille BIO **Lezsaisons**	**mercredi 23 juin** Tomates BIO, Vinaigrette **Leztroy** Cabillaud façon Dugléré Céréales Gourmandes BIO Aubergine & Courgettes BIO Confites Clafoutis aux Pêches, Lait BIO de **Minzier**	**jeudi 24 juin** Salade de Riz BIO Colorée Tortilla, Oeufs et PDT BIO Haricots Plats au Confit Tomaté La Dent du Chat BIO Fruit selon Récolte	**vendredi 25 juin** Méli-Mélo de Saison Déclinaison de Boeuf BIO des **Savoie** Polenta BIO Provençale Reblochon Fruitier BIO de **Haute-Savoie** Mousse au Chocolat **Leztroy**
Semaine 26	**Repas Froid 28/06** Radis Roses et Beurre Quiche au Fromage Salade de Coeurs de Blé BIO **Alpina** à la Menthe Petit Suisse Sucré Biscuit Sablé **Leztroy**	**mardi 29 juin** Cake au Courgettes **Leztroy** Sauté de Veau BIO Marengo Epinards au Lait BIO de **Minzier** Comté Fruité BIO Fruit selon Récolte	**mercredi 30 juin** Salade de Tomates & Concombres BIO Merguez de **Région** Grillée Purée Tradition à la Patate Douce & Pomme de Terre de **Savoie** Fromage Blanc BIO de **Minzier** au Coulis de Banane **Leztroy**	**jeudi 1 juil.** Batavia, Sauce Salade **Leztroy** Lasagnes Fraîches de **Haute-Savoie** au Boeuf **Charolais** Tome AOP des **Bauges** Fruit selon Récolte	**vendredi 2 juil.** Oeuf Dur BIO Mayonnaise Dos d'Eglefin, Huile d'Olive & Basilic Riz BIO cuit façon Pilaf Rougail de Tomates Fraîches BIO Compote Pomme & Pêche Jaune **Lezsaisons**
Semaine 27	**lundi 5 juil.** Taboulé Oriental, Semoule et Pois Chiches BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Poêlée de Haricots Verts BIO Raclette de Savoie Melon Charentais BIO	**Pique-Nique de Fin d'Année 06/07** Sandwich Jambon & Dent du Chat BIO Chips Fruit selon Récolte Muffin's Chocolat	**mercredi 7 juil.** Votre Equipe Leztroy	**jeudi 8 juil.** vous souhaite de	**vendredi 9 juil.** Bonnes Vacances !

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.