

# Restaurant Scolaire : VOGLANS

## 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, DèS 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>Boulghour 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>Oeufs &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>Oeufs &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>Oeufs 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>Boulghour 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>