

## Restaurant Scolaire : LUCINGES



	23	lundi 6 juin	mardi 7 juin	jeudi 9 juin	vendredi 10 juin
JUIN 2022	Semaine 2	Pentecôte	Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Torsades BIO Alpina Savoie, au Beurre Meule des Pays de Savoie Nectarine BIO	Taboulé Oriental, <b>Semoule BIO</b> Tortilla, <b>Oeufs et PDT BIO Haricots Verts BIO</b> Persillés Petit Suisse Sucré Cerises	Salade Verte & Douce Vinaigrette Gratin de Courgettes & Boeuf BIO Français façon Moussaka Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf Tarte Amandine aux Myrtilles Leztroy
		lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
	Semaine Semaine	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> aux Tomates Escalope de Porc de <b>Région</b> à la Moutarde Gratin de Chou-Fleur au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Tomme Fermière <b>Rochoise</b> Ananas & Mangue, sirop de Vanille	Radis Roses de Saison et Beurre  Quenelles aux Légumes BIO de Royans Sauce Tomate  Riz BIO cuit façon Pilaf  Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Confiture de Mirabelles Lezsaisons	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Poisson Frais, Jus aux Douces Epices <b>Boulghour BIO</b> Gonflé <b>Courgettes &amp; Tomates BIO</b> en Ratatouille Cake au Citron	Concombres BIO façon Tzatziki Emincé de Veau BIO des Savoie au Curry Pommes de Terre de Savoie façon Potatoes Abondance AOP des Pays de Savoie Pastèque à Croquer
DE	25	lundi 20 juin	mardi 21 juin	Menu Plaisir ! 23/06	vendredi 24 juin
MENUS DU MOIS D	Semaine 2	Carottes Nouvelles BIO en Vinaigrette Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Riz BIO cuit façon Pilaf Tomates BIO & Aubergines Confites Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	Terrine de Carotte BIO & Chou-Fleur, sauce Tartare Emincé de Porc de <b>Région</b> , Sauce Tomate Pommes de Terre Grenailles Rôties Beaufort AOP Melon Charentais BIO	Saucisson <b>Rochois</b> & Cornichon Pizza aux Fromages Salade Verte & Douce Vinaigrette Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b>	Méli-Mélo de Saison Sauté de Boeuf BIO des Savoie aux Olives Vertes Polenta BIO Provençale Reblochon Fermier AOP Rochois Purée Pomme & Banane BIO Lezsaisons
	26	Repas Froid 27/06	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 1 juil.
	Semaine <b>5</b>	Radis Roses et Beurre Jambon Blanc Salade de <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> à l'Andalouse Petit Suisse Sucré Sablé Vanille	Taboulé Oriental, Semoule et Pois Chiches BIO Quiche au Fromage Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Comté Fruitié BIO de Valromey Pastèque à Croquer	Batavia, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Sauté de Veau <b>Français</b> Marengo Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> Gâteau aux Pommes & Sirop d'Erable	Oeuf Dur BIO, Pointe de Mayonnaise Dos d'Eglefin, Huile d'Olive & Basilic Riz BIO cuit façon Pilaf Concassée de Tomates BIO Pêche
	27	lundi 4 juil.	mardi 5 juil.	Pique-Nique ! 07/07	vendredi 8 juil.
	Semaine	Cake aux Courgettes <b>Leztroy</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> Raclette de <b>Savoie</b> Melon Charentais BIO	Tomates BIO, Vinaigrette Leztroy Steak Haché de Boeuf BIO et Jus Penne Rigate BIO Pointe d'Huile d'Olive Fromage Râpé Français Pomme BIO Caramélisées Lezsaisons	Sandwich Jambon & Dent du Chat BIO Chips Gourde de Compote de Fruits BIO Muffin's Chocolat	Bonnes Vacances !