

# Crèche Moyens-Grands : LA FARANDOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JUIN 2022

	23	24	25	26	27
Semaine	<b>lundi 6 juin</b>  Pentecôte	<b>mardi 7 juin</b> <b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> , au Beurre Meule des <b>Pays de Savoie</b> <b>Nectarine BIO</b>	<b>mercredi 8 juin</b> Mélange de <b>Carottes BIO</b> & Maïs Emincé de Poulet <b>Français</b> au Pesto <b>Blé BIO</b> au Beurre <b>Tomates BIO</b> à la Provençales <b>Compote de Pommes BIO Lezsaisons</b>	<b>jeudi 9 juin</b> Tortilla, <b>Oeufs et PDT BIO</b> <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés Petit Suisse Nature Fruit selon Récolte	<b>vendredi 10 juin</b> Gratin de <b>Courgettes &amp; Boeuf BIO Français</b> façon Moussaka <b>Croés BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf <b>Yaourt Nature BIO</b> de <b>Minzier</b> Tarte Amandine aux Myrtilles <b>Leztroy</b>
Semaine	<b>lundi 13 juin</b> Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> aux Tomates Emincé de Porc de <b>Région</b> à la Moutarde Gratin de Chou-Fleur au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>La Dent du Chat BIO</b> Salade d'Ananas, Sirop de Vanille	<b>mardi 14 juin</b> Radis Roses de Saison et Beurre <b>Quenelles aux Légumes BIO</b> de <b>Royans</b> Sauce Tomate <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la Confiture de Mirabelles <b>Lezsaisons</b>	<b>mercredi 15 juin</b> Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> Tarte <b>Tomate BIO</b> & Moutarde Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> Camembert <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	<b>jeudi 16 juin</b> Poisson Frais, Jus aux Douces Epices <b>Boullghour BIO</b> Gonflé <b>Courgettes &amp; Tomates BIO</b> en Ratatouille Cake au Citron	<b>vendredi 17 juin</b> <b>Concombres BIO</b> façon Tzatziki Emincé de <b>Veau BIO</b> du <b>Périgord</b> au Curry Pommes de Terre de <b>Savoie</b> façon Potatoes <b>Abondance AOP</b> des <b>Pays de Savoie</b> Pastèque à Croquer
Semaine	<b>lundi 20 juin</b> <b>Carottes Nouvelles BIO</b> en Vinaigrette Emincé de Poulet <b>Français</b> Rôti <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Tomates BIO</b> & Aubergines Confites <b>Yaourt Fermier BIO</b> Nature Sucré <b>GAEC Tétaz</b>	<b>mardi 21 juin</b> Terrine de <b>Carotte BIO</b> & Chou-Fleur, sauce Tartare Emincé de Porc de <b>Région</b> , Sauce Tomate Pommes de Terre Grenailles Rôties <b>Beaufort AOP</b> <b>Melon Charentais BIO</b>	<b>mercredi 22 juin</b> <b>Tomates BIO</b> & Douce Vinaigrette Filet de Merlu à l'Italienne <b>Mélange de Boullghour, Quinoa et Graines de Courge BIO</b> <b>Courgettes BIO</b> Sautées Clafoutis aux Pêches, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>jeudi 23 juin</b> <b>Oeufs Brouillés BIO</b> au Fromage Haricots Plats Tomatés <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Bûche de Chèvre Abricot, selon Maturité	<b>vendredi 24 juin</b> Sauté de <b>Boeuf BIO des Savoie</b> aux Olives Vertes <b>Polenta BIO</b> Provençale <b>Carottes BIO</b> Vichy Meule des <b>Pays de Savoie</b> <b>Purée Pomme &amp; Banane BIO Lezsaisons</b>
Semaine	<b>Repas Froid 27/06</b> Radis Roses et Beurre Jambon Blanc Salade de <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> à l'Andalouse Petit Suisse Nature Sablé Vanille	<b>mardi 28 juin</b> Quiche au Fromage Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> <b>Semoule BIO</b> Gonflée <b>Comté Fruité BIO de Valromey</b> Pastèque à Croquer	<b>mercredi 29 juin</b> Salade de <b>Tomates &amp; Concombres BIO</b> Emincé de Boeuf <b>Français</b> et Jus Brun Purée Tradition à la Patate Douce & Pomme de Terre <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Banane <b>Lezsaisons</b>	<b>jeudi 30 juin</b> Sauté de Veau <b>Français</b> Marengo Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Brie Gâteau aux Pommes & Sirop d'Erable	<b>vendredi 1 juil.</b> Dos d'Eglefin, Huile d'Olive & Basilic <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Concassée de <b>Tomates BIO</b> <b>Yaourt Nature BIO</b> de <b>Minzier</b> Pêche
Semaine	<b>lundi 4 juil.</b> Cake aux Courgettes <b>Leztroy</b> Filet de Colin sauce Citron Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> Camembert <b>Melon Charentais BIO</b>	<b>mardi 5 juil.</b> <b>Tomates BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> et Jus <b>Penne Rigate BIO</b> Pointe d'Huile d'Olive Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Pomme BIO</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b>	<b>mercredi 6 juil.</b> Pastèque à Croquer Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Aubergine & <b>Courgettes BIO</b> Confites <b>Yaourt à la Cerises BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>jeudi 7 juil.</b> <b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette Jambon Blanc Purée de <b>PDT de Savoie</b> , Pointe de Crème <b>La Dent du Chat BIO</b> Fruit selon Récolte	<b>vendredi 8 juil.</b>