

Centre de Loisirs : AMIS DES BAUGES CL



Pain BIO à chaque repas

		lundi 5 août	mardi 6 août	mercredi 7 août	jeudi 8 août	vendredi 9 août
IS D'AOÛT 2024	Semaine	PDT & Œufs BIO en Parmentière Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli Meule de Savoie BIO Melon HVE	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Merguez Grillée de La Maison Hofer, Sauce Rougail Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Tomates & Courgettes BIO en Ratatouille Yaourt à la Pêche de Vigne BIO de Minzier	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Fromage de Région Colombo de Colin Estival, Courgette & Carottes BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Abricot	Radis Roses et Beurre Cuts Brouillés BIO Français au Fromage Pommes de Terre au Four Haricots Beurre Persillés Pastèque à Croquer	Mélange Concombre BIO & Maïs Sauté de Veau HVE Français aux Olives Coquillettes BIO Alpina Juste au Beurre Tomates à la Provençales Tarte Flan Vanillé Leztroy
	33	lundi 12 août	mardi 13 août	mercredi 14 août	jeudi 15 août	vendredi 16 août
	Semaine S	Salade de Riz BIO Tex-Mex Dos de Cabillaud sauce Vierge Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Abondance Fruitière AOP Pain de Gênes à la Confiture d'Abricot Lezsaisons	Salade de Haricots Verts BIO Français et Vinaigrette Coco & Curry Rôti de Veau Français et Jus Purée Chou-Fleur & Haricots Blancs BIO Tome des Bauges AOP Crumble aux Prunes	Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Lasagnes de Boeuf Français Comté AOP BIO Compotée Pomme & Châtaigne BIO Lezsaisons	Férié	Courgettes BIO Râpées sauce à l'Andalouse Escalope de Dinde Française au Cidre Pommes de Terre au Four Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli façon Stracciatella
	34	Repas Froid 19/08	mardi 20 août	mercredi 21 août	jeudi 22 août	vendredi 23 août
MENUS DU MOIS	Semaine S	Tomates de Gaillard , Vinaigrette Leztroy Filet de Poulet Français Tranché aux Herbes & Sauce Barbecue Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Beaufort AOP Nectarine BIO	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Dos de Lieu Noir Sauce Citron & Huile d'Olive Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Carottes BIO Vichy Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO de Minzier	Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Gnocchis BIO sauce Tomatée Emmental Râpé Français Pastèque à Croquer	Concombre BIO Français façon Tzatziki Sauté de Boeuf Français Polenta BIO Tradition Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Banane Lezsaisons	Salade de Lentilles Vertes BIO aux Tomates Quenelle Nature BIO de Royans à la Béchamel Poêlée de Haricots Verts BIO Français Bûche de Chèvre Carrot Cake Leztroy
	35	lundi 26 août	mardi 27 août	mercredi 28 août	jeudi 29 août	Repas Froid 30/08
	Semaine S	Radis Roses et Beurre Aiguillette de Poulet Français à la Crème Pommes de Terre à la Vapeur Tomate & Poivron en Basquaise Gâteau au Yaourt, Amande & Pistache Leztroy	Salade de Coeurs de Blé BIO Alpina à la Menthe Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits Pois Etuvés Reblochon AOP Melon HVE	Tomates de Gaillard façon Kachumbari Hachis Parmentier Leztroy , Boeuf Français , Carottes , PDT & Pois Chiches BIO Prunes	Saucisson de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron & Cornichon Boulettes de Pois Chiches & Poivrons BIO, coulis Tomaté Riz BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO au Cumin Yaourt Nature Sucré de La Ferme des 4 Saisons à Reignier	Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Œufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons Taboulé Estival, Semoule & Boulghour BIO Meule de Savoie BIO Compote de Pommes Lezsaisons