Restaurant Scolaire : CENTRE MARNYMOMES

MENUS DU MOIS D'AOÛT 2022

Semaine	lundi 1 août	mardi 2 août	mercredi 3 août	jeudi 4 août	vendredi 5 août
31	Mélange de Carottes BIO & Maïs Filet de Cabillaud sauce Citron Céréales Gourmandes BIO Aubergine & Courgettes BIO de **Savoie** Yaourt Nature BIO Sucré du **Crêt Joli**	Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette **Leztroy** Rôti d'Agneau à l'Aïl Haricots Coco Tomatés Abondance AOP de **Pers-Jussy** Melon Charentais BIO	Rillettes de Porc & Cornichon Émincé de Poulet **Français** Yassa Riz BIO cuit façon Pilaf La Dent du Chat BIO Pêche BIO	Salade de Croés BIO **Alpina** à la Menthe Quiche au Fromage Haricots Beurre Persillés Fromage de Région Salade de Fruits Pastèque & Melon Jaune	Salade Verte & Douce Vinaigrette Saucisse de Boeuf BIO **Français** Grillée Pommes de terre façon Potatoes Tian de Légumes, Tomate BIO Mousse au Chocolat **Leztroy**
	lundi 8 août	**mardi 9 août**	**mercredi 10 août**	**jeudi 11 août**	**vendredi 12 août**
32	Salade de Riz BIO Niçoise Quenelles Natures BIO du **Royans** en Béchamel Épinards au Lait BIO du **Crêt Joli** Meule des **2 Savoie** Melon BIO	Tomates BIO, Vinaigrette **Leztroy** Dos d'Eglefin sauce Curry Semoule BIO Gonflée Haricots Verts BIO Persillés Gâteau Pain de Gênes	Carottes BIO Râpées Vinaigrette Sauté de Boeuf **Français** au Jus Penne Rigate BIO Pointe d'Huile d'Olive Ratatouille, Tomates & Courgettes BIO de **Savoie** Yaourt Fermier BIO de **Savoie** à la Confiture de Framboises **Lezsaisons**	Batavia, Vinaigrette **Leztroy** Oeufs Brouillés BIO à la Ciboulette Pommes de Terre au Four Camembert Compote de Pommes **Lezsaisons**	Concombres BIO & Maïs Rôti de Veau **Français** aux Oignons Polenta BIO Tradition Concassée de Tomates BIO Tarte au Flan, Lait BIO du **Crêt Joli**
	Férié 15/08	**mardi 16 août**	**mercredi 17 août**	**jeudi 18 août**	**vendredi 19 août**
33	Radis Roses et Beurre Escalope de Porc de **Région** à la Moutarde Carottes BIO & Petits-Pois Etuvés Fromage de Région Pastèque BIO à Croquer	Parmentière aux Pommes de Terre Filet de Merlu en Court-Mouillement Gratin de Chou-Fleur au Lait BIO de **Minzier** Comté Fruitier BIO Banane BIO	Oeufs Durs BIO & Mayonnaise Bolognaise aux Lentilles Vertes BIO Torsades BIO **Alpina Savoie**, au Beurre Fromage Râpé **Français** Purée Pomme & Rhubarbe BIO **Lezsaisons**	Méli-Mélo de Saison & Vinaigrette **Leztroy** Steak Haché de Boeuf BIO **Français** à Point et son Jus Purée de Pommes de Terre Reblochon Fermier AOP **Rochois** Crumble aux Prunes	Pastèque BIO à Croquer Marmite de Veau **Français** au Romarin Riz BIO cuit façon Pilaf Courgette BIO de **Savoie** Confites au Cumin Fromage Blanc BIO du **Crêt Joli** à la Confiture de Cerises **Lezsaisons**
	Repas Froid 22/08	**mardi 23 août**	**mercredi 24 août**	**jeudi 25 août**	**vendredi 26 août**
34	Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette **Leztroy** Filet de Poulet Tranché aux Herbes & Sauce Barbecue Salade de Blé BIO à la Menthe Beaufort AOP Nectarine BIO	Tomates BIO & Douce Vinaigrette Emincé de Porc de **Région** au Caramel Riz Basmati Meule de **Savoie** Pêche BIO	Taboulé Oriental, Semoule BIO Rôti de Boeuf **Français** à la Provençale Courgettes BIO de **Savoie** Sautées La Dent du Chat BIO Cookie aux Pépites de Chocolat	Salade Verte & Douce Vinaigrette Filet de Cabillaud sauce Vierge Pommes de Terre Nouvelles au Four Tomates BIO à la Provençale Crème Dessert Chocolat au Lait BIO du **Crêt Joli**	Salade de Lentilles Vertes BIO aux Tomates BIO Quenelles Nature BIO de **Royans** Coulis Provençal Haricots Verts BIO Persillés Yaourt à la Pêche de Vigne BIO de **Minzier**
	lundi 29 août	**mardi 30 août**	**Repas Froid 31/08**	**jeudi 1 sept.**	**vendredi 2 sept.**
35	Concombres BIO à la Crétoise Haut de Cuisse de Poulet **Français** Rôti Coquillettes BIO **Alpina Savoie** Juste au Beurre Basquaise de Poivrons & Tomate BIO Quatre-Quart	Cake au Fromage Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Haricots Plats Tomatés Petit Suisse Sucré Melon BIO	Courgettes BIO de **Savoie** à l'Andalouse Terrine de Carotte BIO & Chou-Fleur, sauce Tartare Salade de Riz BIO aux Crudités Tome AOP des **Bauges** Compote Pommes & Fraises **Lezsaisons**	Rentrée	Scolaire !

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.