

## Restaurant Scolaire : ARCHAMPS ECOLE

### MENUS DU MOIS DE JUIN 2025

Pain BIO à chaque repas					
23	lundi 2 juin	mardi 3 juin	mercredi 4 juin	Menu Plaisir ! 05/06	Menu Créois 06/06
	Carottes BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux Pommes de Terre <b>Yaourt à la Cerise BIO de Minzier</b>	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier Epinards Français Crèmeux au Lait BIO Pastèque à Croquer	Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises Palet Pané de Pois/Blé, Coco, Curry & sa sauce Fromage Blanc Tian Provençal <b>Beaufort AOP de Haute-Maurienne</b> Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztrou Croque Monsieur Leztrou (Jambon, Fromage et Tomate) Pommes de Terre façon Potatoes Fondant au Chocolat Leztrou Glaçage façon Mille-Feuille	Tomates de Gaillard, Vinaigrette Leztrou & Dès de Féta AOP Gamapilafo, Filet de Poulet Français au Citron <b>Riz Camarguais IGP BIO</b> au Citron <b>Yaourt Fermier HVE</b> du GAEC du Prè-Jourdan Sucré & Muesli Leztrou
24	Lundi de Pentecôte 09/06	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
	Férié	Taboulé Oriental, Semoule, Boulghour & Concombre BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Tartare Leztrou Carottes BIO à la Crème Flan Vanille Leztrou au Lait BIO de Minzier	Radis Roses & Beurre Œufs Brouillés BIO Français au Fromage Riz BIO cuit façon Pilaf Ratatouille Tradition <b>Melon Charentais HVE Français</b>	Escalope de Porc de La Ferme de Challonges au Curry <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> Concasé de Tomate Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises Abricot	Salade Verte & Vinaigrette Leztrou <b>Sauté de Veau HVE Français</b> Sauce Marengo Pommes de Terre à la Vapeur <b>Abondance AOP</b> Gâteau au Yaourt BIO & Amande Leztrou
25	lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
	Crèmeux aux 2 Saumons <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> Courgettes BIO Sautéées <b>Tome des Bauges AOP</b> Pastèque à Croquer	Melon Charentais HVE Français Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Mélange Aubergines & Tomates Crème Dessert Chocolat Leztrou, au Lait BIO de Minzier	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztrou Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Ecrasé de Pommes de Terre Petits Pois Etuvés Gâteau aux Framboises Leztrou	Salade Verte & Vinaigrette Leztrou <b>Gnocchis BIO</b> Sauce Pesto Emmental Râpé Français <b>Nectarine BIO</b>	Concombre BIO Français à la Crème Bourguignon de Boeuf BIO des GAEC de Savoie & Jura <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Panacotta à la Fraise Leztrou
26	lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztrou Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La Roche-sur-Foron Polenta BIO Tradition Meule de Savoie BIO Abricot	Taboulé Oriental, Semoule, Pois Chiche & Concombre BIO Boulettes de Lentilles Vertes BIO, coulis Tomaté Lezsaisons Haricots Verts BIO Français Persillés Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Concombre BIO Français à la Bulgare Emincé de Dinde Française sauce Crème <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> P'tit Suisse Sucré Cerises	Salade Verte, Vinaigrette Leztrou & Dès de Gruyère IGP <b>Steak Haché BIO Français</b> & sauce Barbecue Leztrou Pommes de Terre Rôties <b>Purée de Pomme HVE</b> Lezsaisons	P'tit Colin Sauce Aurore Riz BIO cuit façon Pilaf Aubergines & Courgettes BIO Confites Brûlé des Pâturages Comtois Biscuit Spéculos Leztrou
27	lundi 30 juin	mardi 1 juil.	mercredi 2 juil.	jeudi 3 juil.	vendredi 4 juil.
	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztrou Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde Pommes de Terre Vapeur <b>Comté AOP BIO</b> <b>Pêche BIO</b>	Radis Roses & Beurre Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Boulghour BIO Gonflé <b>Reblochon Fruitié AOP de La Fromagerie Peguet, Fillings</b> Abricot	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO au Cumin <b>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</b> <b>Melon Charentais HVE Français</b>	Salade Verte & Vinaigrette Leztrou <b>Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Royans</b> , sauce Tomate Leztrou <b>Fromage Blanc BIO de Minzier au Caramel BIO</b> Lezsaisons	Sandwich Jambon Blanc, Gruyère IGP & Beurre Chips Gourde de Compote de Pomme BIO Cake à la Banane BIO Leztrou

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND 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.