



## MENU '4 SAISONS' DU 04 juin 2018 AU 06 juillet 2018 Menus de Jonzier et Savigny (2ème partie)

	SEMAINE DU 04 juin AU 08 juin	SEMAINE DU 11 juin AU 15 juin	SEMAINE DU 18 juin AU 22 juin
Lundi	Carottes râpées au citron Quiche Lorraine * / Tarte au fromage Gratin de courgettes Edam Mousse au chocolat	Pastèque Chipolata au jus * / de volaille Purée de 3 légumes Camembert Chausson aux pommes	Salade de pépinettes d'Alpina Savoie Paupiette de veau au poivre rose Aubergines à la tomate Reblochon de Savoie AOP Fruit de saison
Mardi	Tomates à l'échalote Rôti de porc à la diable * / Rôti de volaille Lentilles mijotées aux oignons P'tit cottentin Compote de pomme cassis	Salade de Haricots verts à l'échalote Pennes à la boloanaise Mimolette Fruit de saison	Concombre en salade Estouffade de bœuf Riz Fromage blanc nature Compote de pomme cannelle maison
Jeudi	Concombre au persil Moules sauce poulette Frites Yaourt BIO nature de Minzier (74) Compote de pêches	Salade de blé Pavé fromager Epinards béchamel Fromage blanc à la confiture Fruit de saison	Cake maison chèvre épinards Filet de poisson frais sauce pesto Courgettes fraîches à la provençale Velouté nature Fruit de saison
Vendredi	Salade de saison Sauté de veau au curry Semoule Petit-suisse aromatisé Fruit de saison	Coupe du monde football Russie Betteraves au chèvre Bœuf stroganoff Pommes de terre Yaourt nature Dessert chocolat caramel	Tomates à l'échalote Sauté de volaille au paprika Pâtes tricolores P'tit cottentin ail et fines herbes Pêches au sirop
	SEMAINE DU 25 juin AU 29 juin	SEMAINE DU 02 juillet AU 06 juillet	
Lundi	Pastèque Steak haché au jus Pommes de terre rissolées Vache picon Fruit de saison	Pâté de volaille (ST) Cordon bleu de dinde Courgettes fraîches au parmesan Bûche du Pilat Fruit de saison	
Mardi	Repas froid Roulade de volaille Œufs durs mayonnaise Salade composée (salade, tomate, maïs) P'tit cottentin Tarte au chocolat maison	Melon Couscous (merguez, agneau, poulet) Semoule & Légumes couscous Yaourt nature Compote d'abricot	
Jeudi	Tomates basilic Calamars à la romaine Poêlée multicolore (PDT, carotte, courgette, tomate) Yaourt nature fermier de Clarafond-Arcine Clafoutis maison aux pêches	Salade verte Raviolis (ST) Tomme blanche du Cantal Compote (ST)	
Vendredi	Betteraves vinaigrette moutarde ancienne Jambon * / Jambon de volaille Coquillettes Fromage râpé Fruit de saison	Repas de fin d'année	

Nous vous  
souhaitons de  
bonnes vacances

\* Recette contenant du porc

Ces menus vous sont fournis sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs.