

Restaurant Scolaire : ECOLE BILINGUE INTERNATIONALE DE HAUTE-SAVOIE

MENUS DU MOIS DE JUILLET 2022

	27	28	29	30
Semaine	<p>lundi 4 juil.</p>	<p>mardi 5 juil.</p>	<p>mercredi 6 juil.</p>	<p>jeudi 7 juil.</p>
				<p>vendredi 8 juil.</p> <p><b>Oeufs Brouillés BIO</b> à la Tomate Salade Composée de Radis Pommes de Terre Sautées <b>Reblochon Fermier AOP Rochois</b> <b>Pêche BIO</b></p>
Semaine	<p>lundi 11 juil.</p> <p><b>Concombres BIO</b> à la Bulgare Emincé de Veau <b>Français</b> au Romarin <b>Croés BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf Ratatouille, <b>Tomates &amp; Courgettes BIO de Savoie</b> Gâteau Marbré <b>Leztroy</b></p>	<p>Repas Froid 12/07</p> <p><b>Melon Charentais BIO</b> Rôti de Boeuf <b>Français</b>, Sauce Cocktail Salade de <b>Torsades BIO</b> façon Tex-Mex Meule des <b>2 Savoie</b> <b>Compote de Pommes BIO Lezsaisons</b></p>	<p>mercredi 13 juil.</p> <p><b>Tomates BIO</b> Kachumbari Tortilla, PDT &amp; <b>Oeuf BIO</b> Petits-Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés Camembert <b>Nectarine BIO</b></p>	<p>jeudi 14 juil.</p> <p>Féried</p>
				<p>vendredi 15 juil.</p> <p>Batavia, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Dos de Loup de Mer sauce Paprika <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Tian de Légumes, <b>Tomate BIO</b> Crème Caramel au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p>
Semaine	<p>lundi 18 juil.</p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Chipolata de <b>Région</b> Grillée <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre <b>Comté BIO</b> <b>Abricot BIO</b></p>	<p>mardi 19 juil.</p> <p><b>Carottes BIO</b> en Vinaigrette Dos de Cabillaud sauce Curry Pommes de Terre au Four <b>Courgettes BIO de Savoie</b> Confites au Pistou Flan Vanille au <b>Lait BIO de Minzier</b></p>	<p>mercredi 20 juil.</p> <p>Salade de <b>Riz BIO</b> aux Crudités Tarte <b>Tomate BIO</b> &amp; Moutarde Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Yaourt Fermier BIO de Savoie</b> à la Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b></p>	<p>jeudi 21 juil.</p> <p>Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> Sauté de Boeuf <b>Français</b> Sauce Provençale Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> <b>Abondance AOP de Pers-Jussy</b> <b>Pêche BIO</b></p>
				<p>vendredi 22 juil.</p> <p>Salade Verte du Moment Émincé de Poulet <b>Français</b> sauce Coco/Vanille <b>Blé BIO</b> au Beurre Chèvre Demi-Sec <b>d'Habère Poche</b> Moelleux Chocolat</p>
Semaine	<p>lundi 25 juil.</p> <p>Taboulé Oriental, <b>Semoule BIO</b> <b>Quenelles Nature BIO de Royans</b> Coulis Provençal Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> <b>La Dent du Chat BIO</b> Melon Jaune</p>	<p>mardi 26 juil.</p> <p>Cake aux Olives Vertes Longe de Porc <b>Français</b> façon Bacon, sauce Barbecue Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO de Minzier</b> Tomme Fermière de <b>Cornier</b> <b>Nectarine BIO</b></p>	<p>mercredi 27 juil.</p> <p><b>Concombres BIO</b> à la Crétoise Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b> <b>Spaghettis BIO Alpina Savoie</b> Fromage Râpé <b>Français</b> Compotée Pomme &amp; Fraise <b>Lezsaisons</b></p>	<p>jeudi 28 juil.</p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette Poisson Frais en Court-Mouillement Riz Basmati au Curcuma Ratatouille, Courgettes de <b>Savoie</b> <b>Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier</b></p>
				<p>Repas Froid 29/07</p> <p><b>Pastèque BIO</b> à Croquer Terrine de <b>Brocolis &amp; Carottes BIO</b>, Sauce Tartare Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> aux Tomates Petit Suisse Sucré Sablé Citron</p>