

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