

Communes		MENUS JUIN 2016				
Arâches / La Frasse Les Carroz / Flaine						
26	Semaine			mercredi 1 juin	jeudi 2 juin	vendredi 3 juin
				Blé oriental	Concombre à la crème	Cocktail d'avocats
				Dos de colin à la vapeur	Raviolis au bœuf	Tarte moutarde et tomate
				Poêlée de haricots verts persillées	Et tomate comtoises gratiné	Salades mêlées
			Plateau de fromage	Mousse au chocolat	Fromage blanc	
			Framboises	Et son biscuit	Salade de fruits	
27	Semaine	lundi 6 juin	mardi 7 juin	mercredi 8 juin	jeudi 9 juin	vendredi 10 juin
		Les premiers melons	Salade de Betterave	Carottes nouvelles à la ricotta	Macédoine de légumes	Salade de lentilles
		Paëlla maison	Cabillaud olive/citron	Roti de veau	Jambon braisé aux herbes	Escalope de dinde déglacée au cidre
		Poulet aux épices douce - Fruits de mer	Poêlée de légumes	Epinards Florentins	Croés Savoyards	Courgettes rôties au pesto
				Quelques pommes vapeurs	et coulis de tomates fraîches	
		Camembert	Plateau de fromage		Chèvre frais	
		Ile Flottante	Corbeille de fruits	Marmelade pomme/Banane	Yaourt aux fruits rouges	Melon
28	Semaine	lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
		Tranches de Pastèque	Salade farfales aux tomates	Tomates basilic	Salade de pois chiches	Méli mélo de salade verte/Crevettes
		Pavé de saumon au citron vert	Fricassée de volaille façon tajine	Filet de colin et crème aux poivrons	Courgette d'ici	Quenelle et sa sauce cocktail
		Fondue d'aubergines aux poivrons	Tranche de légumes frais	Quinoa cuit au fumet	Façon Moussaka	Riz provençal aux légumes
		Et éclats de riz		Légumes basquaises		
		Brie	Petit Suisse	Plateau de fromage		
		Tartelette chocolat	Cerises griottes	Riz au lait	Salade de fruits rouge	Panacotta à la Framboise
29	Semaine	lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
		Achards de Légumes	Copeaux de jambon cru et melon	Salade Marocaine	Radis rose au beurre	Salade de blé à la menthe
		Colombo de poulet	Boulettes sauce tomates	Duo de merguez et chipolatas	Sauté de veau aux olives	Navarin d'agneau aux citrons
		Purée tradition à la patate douce	Coquillettes à la ciboulette	Semoule Berbère	Jardinière de légumes	Haricots plats au confit tomate
				Légumes à l'orientale		
		Fromage blanc et sucre roux	Yaourt fermier	Plateau de fromage	Reblochons	Plateau de fromage
		Bananes des Antilles		Nectarine	Fraises au sucre roux	Pastèque
30	Semaine	lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	
		Tomates à la jurasienne	Concombre à la Bulgare	Salade de radis noir/Carottes		
		Jambon de dinde	Filet de Merlu Meunière et citron	Fricassée de porc pointe de Sauge		
		Macédoine	Brocolis à la vapeur	Penne rigate et petit jus		
			Boullgour			REPAS DE FIN D'ANNEE
	Petits suisses		Camembert			
	Corbeille de fruits	Entremets fruits rouges	Compote de pêche et Spéculos			
Les menus sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire						
Les Menus sont validés par Mme Céline MANIGLER Diététicienne. ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la Saison						