

Centres de loisirs

<p><u>lundi 5 juin</u></p> <p>Salade de tomate BIO au basilic</p> <p>Sauté de boeuf à la provençale</p> <p>Tortis BIO</p> <p>Yaourt fermier aromatisé</p>	<p><u>mardi 6 juin</u></p> <p>Pastèque BIO</p> <p>Curry de lentilles et pois chiche</p> <p>Riz BIO, fromage râpé</p> <p>Poire au chocolat</p>	<p><u>mercredi 7 juin</u></p>	<p><u>jeudi 8 juin</u></p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Lasagne aux légumes du soleil BIO</p> <p>Flan BIO</p>	<p><u>vendredi 9 juin</u></p> <p>Taboulé (semoule BIO)</p> <p>Filet de poisson frais, citron</p> <p>Epinards BIO à la crème</p> <p>Petits suisses</p> <p>Fraises</p>
<p><u>lundi 12 juin</u></p> <p>Melon BIO</p> <p>Spaghettis à la bolognaise végétale BIO, fromage râpé</p> <p>Fromage blanc fermier à la confiture de myrtilles, éventail</p>	<p><u>mardi 13 juin</u></p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Gratin de chou-fleur BIO</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Mangue et ananas à la cardamome et citron vert</p>	<p><u>mercredi 14 juin</u></p>	<p><u>jeudi 15 juin</u></p> <p>Concombre BIO vinaigrette</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Fraisier</p>	<p><u>vendredi 16 juin</u></p> <p>Salade de tortis BIO aux tomates BIO, olives et maïs</p> <p>Sauté de porc sauce champignons</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>Cerises</p>
<p><u>lundi 19 juin</u></p> <p>Pois chiche et tomate BIO en salade</p> <p>Sauté de boeuf à l'ail</p> <p>Brocolis BIO</p> <p>Tarte ananas coco</p>	<p><u>mardi 20 juin</u></p> <p>Carottes BIO râpées</p> <p>Jambon blanc grillé sauce charcutière</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Yaourt fermier au coulis de myrtilles</p>	<p><u>mercredi 21 juin</u></p>	<p><u>jeudi 22 juin</u></p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Etorki</p> <p>Compote liégeoise</p>	<p><u>vendredi 23 juin</u></p> <p>Melon jaune BIO</p> <p>Gratin de ravioles aux courgettes BIO</p> <p>Camembert BIO, pain complet</p> <p>Compote de fruits d'été</p>
<p><u>lundi 26 juin</u></p> <p>Pastèque BIO</p> <p>Hamburger végétarien</p> <p>Pommes de terres sautées</p> <p>Salade de fruits</p>	<p><u>mardi 27 juin</u></p> <p>Tomate BIO mozarella</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Purée de courgettes BIO</p> <p>Fromage blanc fermier au sucre roux</p>	<p><u>mercredi 28 juin</u></p>	<p><u>jeudi 29 juin</u></p> <p>Salade verte BIO aux croûtons</p> <p>Raviolis aux légumes sauce tomate, fromage râpé</p> <p>Nectarine BIO</p>	<p><u>vendredi 30 juin</u></p> <p>Concombre BIO tatziki</p> <p>Filet de poisson à la crème d'ail</p> <p>Plomb à la compote de légumes BIO</p> <p>Fraisier au mascarpone</p>

Produit issu de l'agriculture biologique

 Produits d'origine locale

 Produits de saison

N'hésitez pas à consulter le portail famille de la commune nouvelle d'Annecy depuis www.annecy.fr, vous y trouverez :

- un espace personnel pour inscrire votre enfant au restaurant scolaire
- les menus et les allergènes présents dans les plats.

Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.