









Menus de la semaine

Semaine du 10-06 au 14-06-2019

ECOLE LE BIOT



Repas réalisés par la
Cuisine centrale de Morzine

	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi ou Dimanche
Hors d'œuvre	0	Radis / Beurre	Quiche au thon	Carottes rapées LOCAL	Salaie de pommes de terre échalote et ciboulettes LOCAL	0
Plat protidique	0	Sauté de veau à la tomate	Poulet rôti à la provençal	Plat protidique Sauté de bœuf au miel 	Plat protidique Filet meunière	Plat protidique 0
Garniture	0	Pâtes / Courgettes	Printanière de légumes	Garniture Riz 	Garniture Epinards à la creme 	Garniture 0
Fromage	0	Comté 	Fromage Faisselle 	Fromage 0	Fromage Mimolette	Fromage 0
Dessert	0	Compote de fruit 	Dessert Fruit cru 	Dessert Velouté au fruits	Dessert Abricot 	Dessert 0

Repas en commun

MANGER
DES FRUITS ET LEGUMES
DE SAISON

Menus de la semaine

Du pain **LOCAL** sera servi tous les jours

ECOLE LE BIOT



Repas réalisés par la
Cuisine centrale de Morzine

Semaine du 17-06 au 21-06-2019

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi ou Dimanche
Hors d'œuvre Tomates mozzarella	Hors d'œuvre Salade de riz	Hors d'œuvre Melon	Hors d'œuvre Taboulé	Hors d'œuvre Concombre fougère blanc et ciboulette	Hors d'œuvre 0
Plat protidique Chipolattas	Plat protidique Emincé de boeuf au vinaigre balsamic	Plat protidique Escalope de volaille à la normande	Plat protidique Rôti de veau au gouda et au thym	Plat protidique Filet de poisson gratiné	Plat protidique 0
Garniture Purée de pommes de terre LOCAL	Garniture Gratin de chou fleur	Garniture Coquillettes et ratatouille	Garniture Haricots verts	Garniture Pommes vapeur	Garniture 0
Fromage 0	Fromage Tomme LOCAL	Fromage 0	Fromage Abondance LOCAL	Fromage Kiri	Fromage 0
Dessert Fruit cru	Dessert Compote Fruit	Dessert Fêve Caramel	Dessert Tartelette poise	Dessert Fougère	Dessert 0

Fruit cru

Compote de fruit

Flan caramel

Tartelette à la poire

Pastèque

0



MANGER
DES FRUITS ET LEGUMES
DE SAISON

Menus de la semaine

0

Semaine du 24-06 au 28-06-2019

Du pain **LOCAL** sera servi tous les jours

ECOLE LE BIOT



Repas réalisés par la
Cuisine centrale de Morzine

Repas en commun

Lundi 24

Hors d'œuvre

Salade verte et dés de comté



Plat protidique

Lasagne



Garniture

0

Fromage

0

compote pomme

Mardi 25

Hors d'œuvre

Courgettes râpées en salade

LOCAL

Plat protidique

Rôti de porc aux champignons



Garniture

Boullgour / Haricots beurre

Fromage

Fromage général

Fruit cru

Mercredi

Hors d'œuvre

salade de tomates au basilic

Plat protidique

Pavé de veau au fromage



Garniture

Pommes de terre rissolées

Fromage

Tomme

Fruit cru **LOCAL**

Jeudi 27

Hors d'œuvre

Melon

Plat protidique

Emincé de volaille façon blanquette



Garniture

Riz / carottes

Fromage

0

Crème aux œufs

Vendredi 28

Hors d'œuvre

Salade de lentilles au jambon et émental

Plat protidique

Filet de poisson

Garniture

Gratin de blettes

Fromage

Yaourt



Fruit cru

Samedi ou Dimanche

Hors d'œuvre

0

Plat protidique

0

Garniture

0

Fromage

0