

Centre de Loisirs : CULOZ ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JUILLET 2026

Semaine	28	Vacances Scolaires 06/07	mardi 7 juil.	mercredi 8 juil.	jeudi 9 juil.	Menu Plaisir ! 10/07
	Semaine	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Dos de Lieu Sauce Curry Boulghour BIO Gonflé Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Risotto Crémeux Poulet Français & Champignons Courgettes BIO au Pistou Raclette IGP de Savoie Nectarine BIO Française	Concombre BIO Français à la Crème Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus Polenta BIO Tradition Moelleux au Chocolat & sa Crème Anglaise Leztroy	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette Poêlée de Haricots Verts BIO Français Reblochon BIO AOP de La Fromagerie Peguet Abricot BIO Français	Pommes de Terre en Parmentière Estivale Galette Jambon, Fromage & Béchamel Leztroy Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Pastèque BIO à Croquer
	29	lundi 13 juil.	mardi 14 juil.	mercredi 15 juil.	Repas Froid 16/07	vendredi 17 juil.
	Semaine	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Pommes de Terre Vapeur Ratatouille, Tomates & Courgettes BIO Abondance AOP de Nos Fruitières Financier Leztroy	Féié	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Colombo de Colin d'Alaska & ses Petits Légumes d'été Torsades HVE Alpina Savoie Melon Charentais HVE Français	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier	Taboulé Oriental, Semoule & Concombres BIO Quiche aux Lardons & Oignons Leztroy Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Pêche BIO Française
Semaine	30	lundi 20 juil.	mardi 21 juil.	mercredi 22 juil.	jeudi 23 juil.	vendredi 24 juil.
	Semaine	Chipolata de La Maison Hofer Pommes de Terre façon Potatoes Tomate Provençale Meule de Savoie BIO Melon Charentais HVE Français	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Crémeux aux 2 Saumons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Quatre-Quarts Leztroy	Pommes de Terre en Parmentière Estivale Falafels Tomatés BIO de Sassenage & Sauce Ketchup Froide Leztroy Poêlée de Haricots Beurre BIO Français Fromage Blanc BIO de Minzier , à la Confiture de Cerises Lezsaisons	Concombre BIO Français à la Bulgare Rôti de Veau Français & son jus Semoule BIO Alpina Savoie Ratatouille, Courgettes BIO Salade de Fruits Pastèque & Melon Jaune	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Spaghettis BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Bolognaise de Pois BIO Français Emmental Râpé Français Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier
Semaine	31	lundi 27 juil.	mardi 28 juil.	mercredi 29 juil.	jeudi 30 juil.	vendredi 31 juil.
	Semaine	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Polenta BIO Tradition Tomates & Poivrons façon Basquaise Melon Charentais HVE Français	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel Riz BIO cuit façon Pilaf Aubergines & Courgettes BIO Beaufort AOP de Haute-Maurienne Nectarine BIO Française	Taboulé Oriental, Semoule et Pois Chiches BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO Tarte Flan Pâtissier au Chocolat Leztroy	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Boulette de Boeuf BIO Français façon Keffa Ecrasé de Pommes de Terre Camembert des Pâturages Comtois Abricot BIO Français	Pastèque BIO à Croquer Cake aux Olives Leztroy Salade de Coquillettes BIO Alpina à la Tomate Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet , à la Confiture de Cerise Lezsaisons

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.