

	23	24	25	26	27
Semaine	<p>lundi 3 juin</p> <p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex</p> <p>Tortilla, Oeufs Français et PDT BIO</p> <p>Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO</p> <p>Meule des 2 Savoies BIO</p> <p>Abricot, selon Maturité</p>	<p>mardi 4 juin</p> <p>Salade de Tomate en Vinaigrette</p> <p>Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Courgettes BIO au Cumin</p> <p>Yaourt Fermier BIO à la Confiture de Banane Lezsaisons</p>	<p>mercredi 5 juin</p> <p>Concombre BIO Français à la Crème</p> <p>Emincé de Poulet Français au Pesto</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Chèvre Demi-Sec d'Habère Poche</p> <p>Cerises</p>	<p>jeudi 6 juin</p> <p>Salade Verte, Dës de Fromage de Région & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Steak Haché de Boeuf Charolais BIO à Point & sa Sauce Barbecue Leztroy</p> <p>Pommes de Terre Rôties au Four</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>vendredi 7 juin</p> <p>Courgettes BIO Râpées sauce à l'Andalouse</p> <p>P'tit Colin Crémé</p> <p>Coeurs de Blé BIO Alpina façon Pilaf</p> <p>Flan Chocolat au Lait BIO</p>
Semaine	<p>lundi 10 juin</p> <p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette</p> <p>Colombo d'Aiguillette de Poulet Français</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Raclette IGP de la Fruitière des Bornes, Arbusigny</p> <p>Tranche de Melon Charentais</p>	<p>mardi 11 juin</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Dos de Lieu Noir Jus aux Epices Douces</p> <p>Bouloghour BIO Gonflé</p> <p>Ratatouille, Courgettes BIO</p> <p>Yaourt Fermier Aromatisé</p>	<p>mercredi 12 juin</p> <p>Pommes de Terre en Parmentière Estivale</p> <p>Rôti de Boeuf Français et Jus Brun</p> <p>Purée Carottes & Lentilles Corail BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Abricot, selon Maturité</p>	<p>jeudi 13 juin</p> <p>Salade de Riz BIO aux Crudités</p> <p>Boulettes de Pois Chiches & Poivrons BIO, coulis Tomaté</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Comté AOP BIO</p> <p>Pastèque à Croquer</p>	<p>Repas Froid 14/06</p> <p>Concombre BIO façon Tzatziki</p> <p>Tranche de Jambon Blanc</p> <p>Salade de Coquillettes BIO Alpina Savoie à l'Andalouse</p> <p>Crème Caramel, Œufs & Lait BIO de Minzier</p>
Semaine	<p>lundi 17 juin</p> <p>Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savoie</p> <p>Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Tranche de Melon Charentais</p>	<p>mardi 18 juin</p> <p>Salade de Tomate en Vinaigrette</p> <p>Emincé de Porc à la Provençale, La Ferme de Challonges</p> <p>Macaronis BIO Alpina Savoie Juste au Beurre</p> <p>Brié</p> <p>Pêche BIO</p>	<p>mercredi 19 juin</p> <p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Œufs Brouillés BIO Français au Fromage</p> <p>Blé BIO façon Pilaf</p> <p>Courgettes BIO Sautées</p> <p>Tiramisu au Chocolat Leztroy</p>	<p>jeudi 20 juin</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Pommes de Terre à la Vapeur</p> <p>Fromage Blanc BIO à la Confiture de Prunes Lezsaisons</p>	<p>vendredi 21 juin</p> <p>Salade de Lentilles Vertes BIO aux Tomates</p> <p>Bourguignon au Boeuf BIO des GAEC des Savoie & du Jura</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Muffin au Yaourt BIO</p>
Semaine	<p>lundi 24 juin</p> <p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>mardi 25 juin</p> <p>Tranche de Melon Charentais</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons</p> <p>Bouloghour BIO Gonflé</p> <p>Aubergines & Courgettes BIO Confités</p> <p>Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>	<p>mercredi 26 juin</p> <p>Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savoie</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti</p> <p>Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO</p> <p>Comté AOP BIO</p> <p>Pêche BIO</p>	<p>jeudi 27 juin</p> <p>Concombre BIO Français à la Bulgare</p> <p>Chipolata de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</p> <p>Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre</p> <p>Tome des Bauges AOP</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>vendredi 28 juin</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Sauté de Veau HVE Français Sauce Marengo</p> <p>Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>P'tit Suisse Sucré</p> <p>Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive Leztroy</p>
Semaine	<p>lundi 1 juil.</p> <p>Courgettes BIO Râpées sauce à l'Andalouse</p> <p>Ravioles aux Légumes du Soleil BIO de Royans à la Crème</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Tranche de Melon Charentais</p>	<p>mardi 2 juil.</p> <p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Brandade de Colin aux Pommes de Terre</p> <p>Reblochon Fruitiier AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges</p> <p>Nectarine BIO</p>	<p>mercredi 3 juil.</p> <p>Pastèque à Croquer</p> <p>Rôti de Veau Français au Jus</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Mélange Aubergines & Tomates</p> <p>Yaourt Fermier BIO façon Stracciatella</p>	<p>jeudi 4 juil.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Panna Cotta à la Fraise Leztroy</p>	<p>Pique-Nique 05/07</p> <p>Sandwich Jambon Blanc, Meule de Savoie & Beurre</p> <p>Chips</p> <p>Gourde de Compôte de Pommes BIO</p> <p>Cake à la Banane BIO des Antilles</p>