

		lundi 2 juin	mardi 3 juin	mercredi 4 juin	jeudi 5 juin	Menu Crétois 06/06						
23	Semaine	<p>Carottes BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux Pommes de Terre Yaourt aux Fruits BIO du GAEC Tétaz</p>	<p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Quiche au Fromage, Cœufs & Lait BIO Epinards Français Crèmeux au Lait BIO Pastèque à Croquer</p>	<p>Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises Palet Pané de Pois/Blé, Coco, Curry & sa sauce Fromage Blanc Tian Provençal Beaufort AOP de Haute-Maurienne Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons</p>	<p>Chipolata de Région Grillée Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie Purée de Brocolis BIO Raclette IGP de Savoie Cerises</p>	<p>Tomates Françaises & Dès de Féta AOP & Vinaigrette Leztroy Gamapilafo, Filet de Poulet Français au Citron Riz Camarguais IGP BIO au Citron Yaourt Fermier HVE du GAEC du Prè-Jourdan Sucré & Muesli Leztroy</p>						
		24	Semaine	<p>Lundi de Pentecôte 09/06</p> <p>Férié</p>	<p>mardi 10 juin</p> <p>Taboulé Oriental, Semoule, Boulghour & Concombre BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Tartare Leztroy Carottes BIO à la Crème Flan Vanille au Lait BIO</p>	<p>mercredi 11 juin</p> <p>Radis Roses & Beurre Cœufs Brouillés BIO Français au Fromage Riz BIO cuit façon Pilaf Ratatouille Tradition Melon Charentais HVE Français</p>	<p>jeudi 12 juin</p> <p>Escalope de Porc de La Ferme de Challonges au Curry Macaronis BIO Alpina Savoie Concassé de Tomate Bûchette de Chèvre Abricot</p>	<p>vendredi 13 juin</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Sauté de Veau HVE Français Sauce Marengo Pommes de Terre à la Vapeur Abondance AOP Gâteau au Yaourt BIO & Amande Leztroy</p>				
				25	Semaine	<p>lundi 16 juin</p> <p>Crèmeux aux 2 Saumons Torsades BIO Alpina Savoie Courgettes BIO Sautées Tome des Bauges AOP Pastèque à Croquer</p>	<p>mardi 17 juin</p> <p>Melon Charentais HVE Français Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Mélange Aubergines & Tomates Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO</p>	<p>mercredi 18 juin</p> <p>Tomates Françaises en Vinaigrette Leztroy Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Ecrasé de Pommes de Terre Petits Pois Etuvés Gâteau aux Framboises Leztroy</p>	<p>jeudi 19 juin</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Gnocchis BIO Sauce Pesto Emmental Râpé Français Nectarine BIO</p>	<p>vendredi 20 juin</p> <p>Concombre BIO Français à la Crème Boeuf Français façon Bourguignon Semoule BIO Alpina Savoie Panacotta à la Fraise Leztroy</p>		
						26	Semaine	<p>lundi 23 juin</p> <p>Tomates Françaises en Vinaigrette Leztroy Diot au Vin Blanc de Région Polenta BIO Tradition Meule de Savoie BIO Abricot</p>	<p>mardi 24 juin</p> <p>Taboulé Oriental, Semoule, Pois Chiche & Concombre BIO Boulettes de Lentilles Vertes BIO, coulis Tomaté Lezsaisons Haricots Verts BIO Français Persillés Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>mercredi 25 juin</p> <p>Concombre BIO Français à la Bulgare Emincé de Dinde Française sauce Crème Coquillettes BIO Alpina Savoie P'tit Suisse Sucré Cerises</p>	<p>jeudi 26 juin</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Steak Haché BIO Français & sauce Barbecue Leztroy Pommes de Terre Rôties Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>vendredi 27 juin</p> <p>P'tit Colin Sauce Aurore Riz BIO cuit façon Pilaf Aubergines & Courgettes BIO Confites Brie des Pâturages Comtois Biscuit Spéculos Leztroy</p>
								27	Semaine	<p>lundi 30 juin</p> <p>Tomates Françaises en Vinaigrette Leztroy Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde Pommes de Terre Vapeur Comté AOP BIO Pêche BIO</p>	<p>mardi 1 juil.</p> <p>Radis Roses & Beurre Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Boulghour BIO Gonflé Reblochon Fruittier AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Abricot</p>	<p>mercredi 2 juil.</p> <p>Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO au Cumin Camembert des Pâturages Comtois Melon Charentais HVE Français</p>