

	23	24	25	26	27
Semaine	<p>lundi 1 juin</p> <p>Carottes Râpées en Vinaigrette Brandade de Colin & Pommes de Terre Merguez Grillée Ecrasé de Pommes de Terre Poêlée de Légumes de Saison Abricot</p>	<p>mardi 2 juin</p> <p>Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO Bouchée Panée Coco & Curry Sauce Fromage Blanc BIO Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Semoule BIO Gonflée Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>mercredi 3 juin</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Émincé de Poulet Français façon Yassa Duo Riz & Quinoa BIO Crème Caramel, Œufs & Lait BIO</p>	<p>jeudi 4 juin</p> <p>Salade de Betteraves Rouge BIO Steak Haché BIO Français & sauce Barbecue Leztroy Poisson Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie Ratatouille Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>vendredi 5 juin</p> <p>Sauté de Porc à l'Echalote, Le Rougeot du Charvin Poisson Penne Rigate BIO Alpina Savoie Courgettes BIO Sautées Raclette IGP de Savoie Cerises</p>
Semaine	<p>lundi 8 juin</p> <p>Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde Falafels BIO de Sassenages & Sauce Fromage Blanc BIO Polenta BIO Tradition Haricots Beurre BIO Français Abondance AOP de Nos Fruitières Melon Charentais HVE Français</p>	<p>mardi 9 juin</p> <p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Andouillette Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO Blé BIO à la Tomate Camembert des Pâturages Comtois Nectarine</p>	<p>mercredi 10 juin</p> <p>Radis Roses & Rosace de Beurre Fleur de Sel IGP Leztroy Œufs BIO Français Brouillés au Fromage Pommes de Terre au Four Tian Provençal Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO</p>	<p>jeudi 11 juin</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Gnocchis BIO Sauce Pesto Crémeuse Gnocchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons Emmental Râpé Français Pastèque BIO à Croquer</p>	<p>vendredi 12 juin</p> <p>Tomates Françaises, Vinaigrette Leztroy Jambon Français Braisé Poisson Riz Camarguais BIO IGP Courgettes BIO Sautées Yaourt à la Vanille, La Ferme des 4 Saisons, Reigner</p>
Semaine	<p>lundi 15 juin</p> <p>Betteraves Rouges BIO & Mais en Vinaigrette Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Sauce Carbonara Leztroy Coquillettes BIO Alpina Savoie Piperade Gâteau Tout Chocolat Leztroy</p>	<p>mardi 16 juin</p> <p>Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Œufs Cocottes Riz BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO au Pistou Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Nectarine</p>	<p>mercredi 17 juin</p> <p>Tomates Françaises, Vinaigrette Leztroy Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Gratin Dauphinois Lezsaisons Meule de Savoie BIO Cerises</p>	<p>jeudi 18 juin</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Knack de La Salaison du Mt-Charvin Poisson Pommes de Terre Vapeur Chou-Fleur Persillé Melon Charentais HVE Français</p>	<p>vendredi 19 juin</p> <p>Concombre BIO Français à la Crème Sauté de Boeuf Français à l'Orientale Poisson Boulghour BIO Gonflé Ratatouille Fromage Blanc BIO du GAEC Tétaz à la Confiture de Pêche Lezsaisons</p>
Semaine	<p>lundi 22 juin</p> <p>Chili Con Carne au Boeuf BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO Sautées Brie des Pâturages Comtois Purée Pomme & Mirabelle Lezsaisons</p>	<p>mardi 23 juin</p> <p>Pommes de Terre en Parmentière Estivale Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Haricots Verts BIO Français Persillés Bûchette de Chèvre Abricot</p>	<p>mercredi 24 juin</p> <p>Concombre BIO Français à la Bulgare Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Polenta BIO Tradition Beaufort AOP de Haute-Maurienne Melon Charentais HVE Français</p>	<p>jeudi 25 juin</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Crèmeux aux 2 Saumons Torsades BIO Alpina Savoie Yaourt Fermier du GAEC Pré Jourdan, St-Laurent à la Confiture de Framboises BIO Lezsaisons</p>	<p>Repas Froid 26/06</p> <p>Tomates Françaises, Vinaigrette Leztroy Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons Taboulé Oriental, Semoule & Boulghour BIO Panacotta à la Fraîse Leztroy</p>
Semaine	<p>lundi 29 juin</p> <p>Radis Roses & Beurre Sauté de Veau Français Marengo Blé BIO au Beurre Ratatouille Yaourt Fermier BIO à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons</p>	<p>mardi 30 juin</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Budet de Poissons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Comté BIO AOP Seignemartin Pêche</p>	<p>mercredi 1 juil.</p> <p>Tomates Françaises façon Kachumbari Hachis Parmentier, Boeuf BIO Français Camembert des Pâturages Comtois Pastèque BIO à Croquer</p>	<p>jeudi 2 juil.</p> <p>Concombre BIO Français façon Tzatziki Cappelletti Epinards & Fromage Frais de St Jean, Sauce Tomate Lezsaisons Emmental Râpé Français Melon Charentais HVE Français</p>	<p>Pique-Nique 03/07</p> <p>Sandwich Jambon Blanc Français, Gruyère IGP & Beurre Leztroy Chips Gourde de Compote de Pomme BIO Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy</p>