

	23	24	25	26	27
Semaine	<p><b>lundi 6 juin</b></p> <p>Pentecôte</p>	<p><b>mardi 7 juin</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Dos de Cabillaud, Huile d'Olive &amp; Citron <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b>, au Beurre Meule des <b>Pays de Savoie</b> <b>Nectarine BIO</b></p>	<p><b>mercredi 8 juin</b></p> <p>Mélange de <b>Carottes BIO</b> &amp; Maïs Emincé de Poulet <b>Français</b> au Pesto <b>Blé BIO</b> au Beurre <b>Tomates BIO</b> à la Provençales Crumble aux <b>Pommes BIO</b></p>	<p><b>jeudi 9 juin</b></p> <p>Taboulé Oriental, <b>Semoule BIO</b> Tortilla, <b>Oeufs et PDT BIO</b> <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés Petit Suisse Sucré Cerises</p>	<p><b>vendredi 10 juin</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette Gratin de <b>Courgettes &amp; Boeuf BIO Français</b> façon Moussaka <b>Croés BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf Tarte aux Abricots <b>Leztroy</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 13 juin</b></p> <p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> aux Tomates Longe de Porc de <b>Région</b> à la Moutarde Gratin de Chou-Fleur au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Tomme Fermière <b>Rochoise</b> Ananas &amp; Mangue, sirop de Vanille</p>	<p><b>mardi 14 juin</b></p> <p>Radis Roses de Saison et Beurre <b>Quenelles aux Légumes BIO</b> de <b>Royans</b> Sauce Tomate <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la Confiture de Mirabelles <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>mercredi 15 juin</b></p> <p>Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> Tarte <b>Tomate BIO</b> &amp; Moutarde Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> Camembert <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>jeudi 16 juin</b></p> <p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Poisson Frais, Jus aux Douces Epices <b>Boullghour BIO</b> Gonflé <b>Courgettes &amp; Tomates BIO</b> en Ratatouille Cake au Citron</p>	<p><b>vendredi 17 juin</b></p> <p><b>Concombres BIO</b> façon Tzatziki Emincé de <b>Veau BIO</b> du <b>Périgord</b> au Curry Pommes de Terre de <b>Savoie</b> façon Potatoes <b>Abondance AOP</b> des <b>Pays de Savoie</b> Pastèque à Croquer</p>
Semaine	<p><b>lundi 20 juin</b></p> <p><b>Carottes Nouvelles BIO</b> en Vinaigrette Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Tomates BIO</b> &amp; Aubergines Confites <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Moelleux Framboise &amp; Huile d'Olive <b>Leztroy</b></p>	<p><b>mardi 21 juin</b></p> <p>Terrine de <b>Carotte BIO</b> &amp; Chou-Fleur, sauce Tartare Emincé de Porc de <b>Région</b>, Sauce Tomate Pommes de Terre Grenailles Rôties <b>Beaufort AOP</b> <b>Melon Charentais BIO</b></p>	<p><b>mercredi 22 juin</b></p> <p><b>Tomates BIO</b> &amp; Douce Vinaigrette Filet de Merlu à l'Italienne <b>Mélange de Boullghour, Quinoa et Graines de Courge BIO</b> <b>Courgettes BIO</b> Sautées Clafoutis aux Pêches, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>jeudi 23 juin</b></p> <p>Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée <b>Oeufs Brouillés BIO</b> au Fromage Haricots Plats Tomatés Chèvre Demi-Sec <b>d'Habère Poche</b> Abricot, selon Maturité</p>	<p><b>vendredi 24 juin</b></p> <p>Méli-Mélo de Saison Lasagnes Bolognaises aux Pâtes Fraîches <b>Reblochon Fermier AOP Rochois</b> <b>Purée Pomme &amp; Banane BIO Lezsaisons</b></p>
Semaine	<p><b>Repas Froid 27/06</b></p> <p>Radis Roses et Beurre Jambon Blanc Salade de <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> à l'Andalouse Petit Suisse Sucré Sablé Vanille</p>	<p><b>mardi 28 juin</b></p> <p>Taboulé Oriental, <b>Semoule et Pois Chiches BIO</b> Quiche au Fromage Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> <b>Comté Fruité BIO de Valromey</b> Pastèque à Croquer</p>	<p><b>mercredi 29 juin</b></p> <p>Salade de <b>Tomates &amp; Concombres BIO</b> Rôti de Boeuf <b>Français</b> au Jus Purée Tradition à la Patate Douce &amp; Pomme de Terre <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Banane <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>jeudi 30 juin</b></p> <p>Batavia, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Sauté de Veau <b>Français</b> Marengo Petits-Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> Bavarois aux Fruits Rouges <b>Leztroy</b></p>	<p><b>vendredi 1 juil.</b></p> <p><b>Oeuf Dur BIO</b>, Pointe de Mayonnaise Dos d'Eglinefin, Huile d'Olive &amp; Basilic <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Concassée de <b>Tomates BIO</b> Pêche</p>
Semaine	<p><b>lundi 4 juil.</b></p> <p>Cake aux Courgettes <b>Leztroy</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> Raclette de <b>Savoie</b> <b>Melon Charentais BIO</b></p>	<p><b>mardi 5 juil.</b></p> <p><b>Tomates BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> et Jus <b>Penne Rigate BIO</b> Pointe d'Huile d'Olive Fromage Râpé <b>Français</b> Salade de Fruits Frais</p>	<p><b>mercredi 6 juil.</b></p> <p>Pastèque à Croquer Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Aubergine &amp; <b>Courgettes BIO</b> Confites <b>Yaourt à la Cerises BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>Pique-Nique ! 07/07</b></p> <p>Sandwich Jambon &amp; <b>Dent du Chat BIO</b> Chips <b>Gourde de Compote de Fruits BIO</b> Muffin's Chocolat</p>	<p><b>vendredi 8 juil.</b></p> <p>Bonnes Vacances !</p>