

	23	24	25	26	27
Semaine	<p><b>lundi 1 juin</b></p> <p>Carottes Râpées en Vinaigrette Brandade de Colin &amp; Pommes de Terre Abricot</p>	<p><b>mardi 2 juin</b></p> <p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO Françaises</b> Quiche au Fromage, <b>Œufs BIO Français &amp; Lait BIO de La Ferme de Minzier</b> Petits Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Purée de Pomme HVE</b> Lezsaisons</p>	<p><b>mercredi 3 juin</b></p> <p>Salade Verte &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</b> Émincé de Poulet <b>Français</b> façon Yassa Duo <b>Riz &amp; Quinoa BIO</b> Crème Caramel, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>jeudi 4 juin</b></p> <p>Salade de <b>Betteraves Rouge BIO</b> <b>Steak Haché BIO Français</b> &amp; sauce Barbecue <b>Leztroy</b> <b>Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du GAEC de Tétaz</p>	<p><b>vendredi 5 juin</b></p> <p>Sauté de Porc de <b>La Ferme de Challenge</b> à l'Echalote <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> <b>Courgettes BIO</b> Sautées <b>Raclette IGP de Savoie</b> Cerises</p>
Semaine	<p><b>lundi 8 juin</b></p> <p>Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> Sauce Moutarde <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Haricots Beurre BIO Français</b> <b>Abondance AOP</b> de <b>Nos Fruitières</b> <b>Melon Charentais HVE Français</b></p>	<p><b>mardi 9 juin</b></p> <p>Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex Mex Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Sauce Tartare <b>Leztroy</b> <b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> Camembert des <b>Pâturages Comtois</b> Nectarine</p>	<p><b>mercredi 10 juin</b></p> <p>Radis Roses &amp; Rosace de Beurre <b>Fleur de Sel IGP Leztroy</b> <b>Œufs BIO Français</b> Brouillés au Fromage Pommes de Terre au Four Tian Provençal Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>jeudi 11 juin</b></p> <p>Salade Verte &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Gnocchis BIO</b> Sauce Pesto Crémeuse Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Pastèque BIO</b> à Croquer</p>	<p><b>Repas Froid 12/06</b></p> <p>Tomates de <b>Gaillard</b> &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</b> Tranche de Jambon Blanc <b>Français</b> Salade de <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> &amp; Crudités Yaourt à la Vanille, <b>La Ferme des 4 Saisons, Reigner</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 15 juin</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b> &amp; Maïs en Vinaigrette Dos de Lieu Sauce Curry <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Gâteau Tout Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p><b>mardi 16 juin</b></p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>St-Jean</b> Sauce Tomato <b>Lezsaisons</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Courgettes BIO</b> au Pistou <b>Reblochon BIO AOP</b> de <b>La Fromagerie Peguet</b> Nectarine</p>	<p><b>mercredi 17 juin</b></p> <p>Tomates de <b>Gaillard</b> &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</b> Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes Gratin Dauphinois <b>Lezsaisons</b> <b>Meule de Savoie BIO</b> Cerises</p>	<p><b>jeudi 18 juin</b></p> <p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> &amp; <b>Dès de Gruyère IGP</b> Knack de <b>La Salaison du Mt-Charvin</b> Purée de <b>Chou-Fleur &amp; Haricots Lingots BIO</b> <b>Melon Charentais HVE Français</b></p>	<p><b>vendredi 19 juin</b></p> <p><b>Concombre BIO Français</b> à la Crème Sauté de <b>Boeuf BIO des Savoie &amp; Jura</b> à l'Orientale <b>Boullghour BIO</b> Gonflé <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Pêche <b>Lezsaisons</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 22 juin</b></p> <p>Chili Con Carne au <b>Boeuf BIO Français</b> <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Courgettes BIO</b> Sautées Brie des <b>Pâturages Comtois</b> <b>Compotée Pomme &amp; Coing BIO</b> Lezsaisons</p>	<p><b>mardi 23 juin</b></p> <p>Pommes de Terre en Parmentière Estivale Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Haricots Verts BIO Français</b> Persillés Bûchette de Chèvre Abricot</p>	<p><b>mercredi 24 juin</b></p> <p><b>Concombre BIO Français</b> à la Bulgare Diot au Vin Blanc de <b>La Maison Hofer, Challenge</b> <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Beaufort AOP</b> de <b>Haute-Maurienne</b> <b>Melon Charentais HVE Français</b></p>	<p><b>Menu Plaisir ! 25/06</b></p> <p>Salade Verte &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</b> Burger <b>Leztroy</b>, <b>Steak Haché BIO Français</b> PDT façon Potatoes &amp; Mayonnaise <b>Lezsaisons</b> Moelleux au Chocolat glaçage Rocher <b>Leztroy</b></p>	<p><b>Repas Froid 26/06</b></p> <p>Tomates de <b>Gaillard</b> &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Œufs Durs BIO Français</b> &amp; Mayonnaise <b>Lezsaisons</b> Taboulé Oriental, <b>Semoule &amp; Boullghour BIO</b> Panacotta à la Fraise <b>Leztroy</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 29 juin</b></p> <p>Radis Roses &amp; Beurre Sauté de Veau <b>Français</b> Marengo <b>Blé BIO</b> au Beurre Ratatouille <b>Yaourt BIO</b> de <b>La Ferme du Parquet, à la Confiture d'Abricots BIO</b> Lezsaisons</p>	<p><b>mardi 30 juin</b></p> <p>Salade Verte &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</b> Brudet de Poissons <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Comté BIO AOP Seignemartin</b> Pêche</p>	<p><b>mercredi 1 juil.</b></p> <p>Tomates de <b>Gaillard</b> façon Kachumbari Hachis Parmentier, <b>Boeuf BIO Français</b> <b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b> <b>Pastèque BIO</b> à Croquer</p>	<p><b>jeudi 2 juil.</b></p> <p><b>Concombre BIO Français</b> façon Tzatziki <b>Raviolis aux Légumes BIO</b> Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Melon Charentais HVE Français</b></p>	<p><b>Pique-Nique 03/07</b></p> <p>Sandwich Jambon Blanc <b>Français</b>, <b>Gruyère IGP</b> &amp; Beurre <b>Leztroy</b> Chips Gourde de <b>Compote de Pomme BIO</b> Cookie aux Pépites de Chocolat <b>Leztroy</b></p>