

	23	24	25	26	27
Semaine	<p>lundi 1 juin</p> <p>Carottes Râpées en Vinaigrette Brandade de Colin & Pommes de Terre Abricot</p>	<p>mardi 2 juin</p> <p>Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises Quiche au Fromage, Œufs BIO Français & Lait BIO de La Ferme de Minzier Petits Pois & Carottes BIO Etuvés 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 de Minzier</p>	<p>jeudi 4 juin</p> <p>Salade de Betteraves Rouge BIO Steak Haché BIO Français & sauce Barbecue Leztroy Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de Tétaz</p>	<p>vendredi 5 juin</p> <p>Sauté de Porc de La Ferme de Challonges à l'Echalote 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 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 Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli 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 de Minzier</p>	<p>Menu Plaisir ! 11/06</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Saucisson de Région & Cornichon Pizza aux Fromages Leztroy Brookie Leztroy</p>	<p>Repas Froid 12/06</p> <p>Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Tranche de Jambon Blanc Français Salade de Riz Camarguais BIO IGP & Crudités Yaourt à la Vanille, La Ferme des 4 Saisons, Reigner</p>
Semaine	<p>lundi 15 juin</p> <p>Betteraves Rouges BIO & Maïs en Vinaigrette Dos de Lieu Sauce Curry Coquillettes BIO Alpina Savoie Gâteau Tout Chocolat Leztroy</p>	<p>mardi 16 juin</p> <p>Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomato Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO au Pistou Reblochon BIO AOP de La Fromagerie Peguet Nectarine</p>	<p>mercredi 17 juin</p> <p>Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Pilon 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 Purée de Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO Melon Charentais HVE Français</p>	<p>vendredi 19 juin</p> <p>Concombre BIO Français à la Crème Sauté de Boeuf BIO des Savoie & Jura à l'Orientale Boullghour BIO Gonflé Fromage Blanc BIO de Minzier 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 Compotée Pomme & Coing BIO 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 Maison Hofer, Challonges 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 de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons Taboulé Oriental, Semoule & Boullghour BIO Panacotta à la Fraise Leztroy</p>
Semaine	<p>lundi 29 juin</p> <p>Radis Roses & Beurre Sauté de Veau Français Marengo Blé BIO au Beurre Ratatouille Yaourt BIO de La Ferme du Parquet, à la Confiture d'Abricots BIO Lezsaisons</p>	<p>mardi 30 juin</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Brudet de Poissons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Comté BIO AOP Seignemartin Pêche</p>	<p>mercredi 1 juil.</p> <p>Tomates de Gaillard façon Kachumbari Hachis Parmentier, Boeuf BIO Français Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Pastèque BIO à Croquer</p>	<p>jeudi 2 juil.</p> <p>Concombre BIO Français façon Tzatziki Raviolis aux Légumes BIO 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>