

Semaine	23	lundi 2 juin	mardi 3 juin	mercredi 4 juin	jeudi 5 juin	Menu Crétois 06/06
	Semaine	Carottes BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux Pommes de Terre Yaourt à la Cerise BIO de Minzier	Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier Epinards Français Crèmeux au Lait BIO Boulghour BIO Gonflé Pastèque à Croquer	Filet de Colin sauce Curry Tian Provençal Polenta BIO Tradition Beaufort AOP de Haute-Maurienne Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons	Chipolata Tranchée de La Maison Hofer, Challonges Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie Purée de Brocolis BIO Brie des Pâturages Comtois Cerises	Tomates de Gaillard, Vinaigrette Leztroy & Dès de Féta AOP Gamapilafo, Filet de Poulet Français au Citron Riz Camarguais IGP BIO au Citron Yaourt Fermier HVE Nature du GAEC du Prè-Jourdan
	24	Lundi de Pentecôte 09/06	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
	Semaine	Férié	Filet de Colin sauce Citron Carottes BIO à la Crème Purée de Pois Cassés BIO Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	Œufs Brouillés BIO Français au Fromage Riz BIO cuit façon Pilaf Ratatouille Tradition Melon Charentais HVE Français	Emincé de Porc de La Ferme de Challonges au Curry Macaronis BIO Alpina Savoie Concassé de Tomate Bûchette de Chèvre Abricot	Sauté de Veau HVE Français Sauce Marengo Pommes de Terre à la Vapeur Haricots Beurre Persillés Abondance AOP Gâteau au Yaourt BIO & Amande Leztroy
	25	lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
	Semaine	Crèmeux aux 2 Saumons Torsades BIO Alpina Savoie Courgettes BIO Sautées Comté AOP BIO Pastèque à Croquer	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 de Minzier	Émincé de Cuisse de Poulet Français Rôti Ecrasé de Pommes de Terre Petits Pois Etuvés Petit Suisse Nature Gâteau aux Framboises Leztroy	Gnocchis BIO Sauce Pesto Ratatouille Tradition Emmental Râpé Français Nectarine BIO	Bourguignon de Boeuf BIO des GAEC de Savoie & Jura Semoule BIO Alpina Savoie Chou-Fleur Béchamel Panacotta à la Fraise Leztroy
Semaine	26	lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
	Semaine	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Diot Tranché de La Maison Hofer, Challonges Polenta BIO Tradition Meule de Savoie BIO Abricot	Boulettes de Lentilles Vertes BIO, coulis Tomaté Lezsaisons Haricots Verts BIO Français Persillés Purée Carotte BIO & PDT Yaourt Nature BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Emincé de Dinde Française sauce Crème Coquillettes BIO Alpina Savoie Tomates & Poivrons façon Basquaise Petit Suisse Nature Cerises	Steak Haché BIO Français & sauce Barbecue Leztroy Pommes de Terre Rôties Epinards Français Crèmeux au Lait BIO du Crêt Joli Gruyère IGP Purée de Pomme HVE Lezsaisons	P'tit Colin Sauce Aurore Riz BIO cuit façon Pilaf Aubergines & Courgettes BIO Confites Brie des Pâturages Comtois Biscuit Spéculos Leztroy
Semaine	27	lundi 30 juin	mardi 1 juil.	mercredi 2 juil.	jeudi 3 juil.	vendredi 4 juil.
	Semaine	Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde Pommes de Terre Vapeur Purée de Brocolis BIO Comté AOP BIO Pêche BIO	Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Boulghour BIO Gonflé Ratatouille Tradition Camembert des Pâturages Comtois Abricot	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO au Cumin Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Melon Charentais HVE Français	Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Royans, sauce Tomate Leztroy Flan Chou-Fleur & Ricotte Fromage Blanc BIO de Minzier au Caramel BIO Lezsaisons	Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy Tranche de Jambon Blanc Français Pommes de Terre en Purée Yaourt Nature de Brebis de La Laiterie du Mont-Aiguille Fruit selon Récolte