

	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>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>Polenta BIO</b> Tradition <b>Purée de Pomme HVE</b> Lezsaisons</p>	<p><b>mercredi 3 juin</b></p> <p>Émincé de Poulet <b>Français</b> façon Yassa Duo <b>Riz &amp; Quinoa BIO</b> Concassé de Tomates <b>Françaises</b> Crème Caramel, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b> de Minzier</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>Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie</b> <b>Yaourt Nature BIO</b> du GAEC de Tétaz</p>	<p><b>vendredi 5 juin</b></p> <p>Sauté de Porc de <b>La Ferme de Challonges</b> à l'Echalote <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> <b>Courgettes BIO</b> Sautées <b>Meule de Savoie BIO</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>Filet de Colin sauce Citron <b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO du Crêt Joli</b> <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre 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><b>Gnocchis BIO</b> Sauce Pesto Crémeuse Flan de <b>Courgettes BIO</b> Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Pastèque BIO</b> à Croquer</p>	<p><b>vendredi 12 juin</b></p> <p>Tomates de <b>Gaillard</b> &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</b> Jambon Blanc <b>Français</b> Tranché <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> Yaourt à la Vanille, <b>La Ferme des 4 Saisons, Reignier</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 Tomate <b>Lezsaisons</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Courgettes BIO</b> au Pistou <b>Comté BIO AOP Seignemartin</b> Nectarine</p>	<p><b>mercredi 17 juin</b></p> <p>Tomates de <b>Gaillard</b> &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</b> Émincé de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes Gratin Dauphinois <b>Lezsaisons</b> <b>Meule de Savoie BIO</b> Cerises</p>	<p><b>jeudi 18 juin</b></p> <p>Knack Tranchée de <b>La Salaison du Mt-Charvin</b> Purée de <b>Chou-Fleur &amp; Haricots Lingots BIO</b> Carottes Vichy <b>Gruyère IGP</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 Tomates <b>Françaises</b> &amp; Poivrons façon Basquaise <b>Fromage Blanc BIO de 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>Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Haricots Verts BIO Français</b> Persillés Purée de <b>Pois Cassés BIO</b> Bûchette de Chèvre Abricot</p>	<p><b>mercredi 24 juin</b></p> <p>Diot Tranché de <b>La Maison Hofer, Challonges</b> <b>Polenta BIO</b> Tradition Tomates &amp; Aubergines <b>Beaufort AOP</b> de <b>Haute-Maurienne</b> <b>Melon Charentais HVE Français</b></p>	<p><b>jeudi 25 juin</b></p> <p>Crèmeux aux 2 Saumons <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> Petits-Pois Etuvés <b>Yaourt Fermier du GAEC Pré Jourdan, St-Laurent</b> à la <b>Confiture de Framboises BIO</b> Lezsaisons</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 Fraîse <b>Leztroy</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 29 juin</b></p> <p>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>Brudet de Poissons <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Haricots Plat Persillés <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>Raviolis aux Légumes BIO</b> Flan Dubarry, <b>Chou Fleur BIO</b> Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Melon Charentais HVE Français</b></p>	<p><b>vendredi 3 juil.</b></p> <p>Carottes Râpées en Vinaigrette Jambon Blanc <b>Français</b> Tranché Pommes de Terre à la Vapeur Yaourt Nature de Brebis de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b> Fruit de Saison</p>