

		lundi 3 juin	mardi 4 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
23 Semaine		Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex Mex Tortilla, <b>Oeufs Français</b> et <b>PDT BIO</b> <b>Epinards BIO Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b> <b>Meule des 2 Savoies BIO</b> Abricot, selon Maturité	Tomates de <b>Gaillard</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Diot au Vin Blanc de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b> <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Courgettes BIO</b> au Cumin <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b> à la Confiture de Banane <b>Lezsaisons</b>	Salade Verte, DèS de Fromage <b>de Région</b> & Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Steak Haché de Boeuf Charolais BIO</b> & sa Sauce Barbecue <b>Leztroy</b> Pommes de Terre Rôties au Four <b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	<b>Courgettes BIO</b> Râpées sauce à l'Andalouse P'tit Colin Crémé <b>Coeurs de Blé BIO Alpina</b> façon Pilaf Flan Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>
	24 Semaine	<b>lundi 10 juin</b>	<b>mardi 11 juin</b>	<b>Burger ! 13/06</b>	<b>Repas Froid 14/06</b>
		<b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Raclette IGP</b> de la <b>Fruitière des Bornes, Arbusigny</b> Tranche de Melon Charentais	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Dos de Lieu Noir Jus aux Epices Douces <b>Boullghour BIO</b> Gonflé Ratatouille, <b>Courgettes BIO</b> <b>Yaourt à la Cerise BIO</b> de <b>Minzier</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Burger Maison, <b>Steak Haché de Boeuf Charolais BIO</b> <b>Pommes de Terre BIO</b> façon Potatoes Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b>	<b>Concombre BIO</b> façon Tzatziki Tranche de Jambon Blanc Salade de <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> à l'Andalouse Crème Caramel, <b>Œufs</b> & <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>
	25 Semaine	<b>lundi 17 juin</b>	<b>mardi 18 juin</b>	<b>jeudi 20 juin</b>	<b>vendredi 21 juin</b>
Taboulé Oriental, <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Quiche au Fromage, <b>Œufs</b> & <b>Lait BIO</b> de <b>La Ferme de Minzier</b> Purée de <b>Brocolis BIO</b> Tranche de Melon Charentais		Tomates de <b>Gaillard</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Émincé de Porc à la Provençale, <b>La Ferme de Challonges</b> <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre Brie <b>Pêche BIO</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Pommes de Terre à la Vapeur <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Prunes <b>Lezsaisons</b>	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> aux Tomates Bourguignon au <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; du Jura</b> <b>Carottes BIO</b> Vichy <b>Abondance AOP</b> Muffin au <b>Yaourt BIO</b>	
26 Semaine	<b>lundi 24 juin</b>	<b>mardi 25 juin</b>	<b>jeudi 27 juin</b>	<b>vendredi 28 juin</b>	
	<b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b>	Tranche de Melon Charentais <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b> , Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b> <b>Boullghour BIO</b> Gonflé Aubergines & <b>Courgettes BIO</b> Confites Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Concombre BIO Français</b> à la Bulgare Chipolata de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b> <b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre <b>Tome des Bauges AOP</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Sauté de Veau HVE Français</b> Sauce Marengo Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés P'tit Suisse Sucré Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive <b>Leztroy</b>	
27 Semaine	<b>lundi 1 juil.</b>	<b>mardi 2 juil.</b>	<b>jeudi 4 juil.</b>	<b>Pique-Nique 05/07</b>	
	<b>Courgettes BIO</b> Râpées sauce à l'Andalouse <b>Ravioles aux Légumes du Soleil BIO</b> de <b>Royans</b> à la Crème Emmental Râpé <b>Français</b> Tranche de Melon Charentais	Radis Roses et Beurre Brandade de Colin aux Pommes de Terre <b>Reblochon Fruittier AOP</b> de <b>La Fromagerie Peguet, Fillinges</b> <b>Nectarine BIO</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Purée Pommes de Terres, Carottes &amp; Pois Chiches BIO</b> <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Panna Cotta à la Fraise <b>Leztroy</b>	Sandwich Jambon Blanc, Meule de <b>Savoie</b> & Beurre Chips Gourde de <b>Compote de Pommes BIO</b> Cake à la <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	