

	32	33	34	35	
Semaine	<b>lundi 3 août</b> <b>Haricots Verts BIO</b> & Thon Vinaigrette Émincé de Cuisse de Poulet <b>Français Rôti</b> <b>Penne Rigate BIO</b> Pointe d'Huile d'Olive Poivron & <b>Tomates BIO</b> Basquaise Gâteau au <b>Yaourt BIO</b>	<b>mardi 4 août</b> Salade de <b>Lentilles BIO</b> Gribiche Émincé de Boeuf <b>Français</b> et Jus Brun Courgettes de <b>Savoie</b> Sautées <b>Comté Fruité BIO</b> <b>Pêche BIO</b>	<b>mercredi 5 août</b> <b>Tomate BIO</b> sauce Bulgare Émincé de Porc au Caramel Riz Basmati Petit Suisse Nature Duo de Pastèque & Melon Jaune	<b>jeudi 6 août</b> <b>Betterave Rouge BIO</b> Vinaigrette <b>Leztroy</b> Merlu Grillé sauce Vierge Pommes Nouvelles au Four Bûche de Chèvre <b>Purée Pom'Framboises BIO Lezsaisons</b>	<b>Repas Froid 07/08</b> <b>Concombres BIO</b> & Maïs Tarte <b>Tomate BIO</b> & Moutarde Taboulé Oriental, <b>Semoule BIO</b> Brie <b>Abricot BIO</b>
	<b>lundi 10 août</b> <b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> à Point <b>Polenta BIO</b> Provençale Courgettes Confités au Cumin <b>Yaourt BIO de Minzier</b> <b>au Coulis de Fruits BIO</b>	<b>mardi 11 août</b> Filet de Colin sauce Citron PDT de <b>Savoie</b> Sautées <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés Petit Suisse Nature <b>Melon BIO</b>	<b>Repas Froid 12/08</b> Tranche de Jambon Blanc Salade de <b>Blé BIO</b> à la Menthe <b>Beaufort AOP</b> de <b>Haute-Maurienne</b> Marmelade Tutti Frutti	<b>jeudi 13 août</b> Carottes & <b>Navets BIO</b> en Macédoine Émincé de Veau <b>Français</b> aux Oignons Petits Pois Etuvés <b>La Dent du Chat BIO</b> Far aux Abricots, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>vendredi 14 août</b> Radis Roses de Saison et Beurre <b>Quenelles Natures BIO</b> du <b>Royans</b> en Béchamel <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt Nature BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Nectarine BIO</b>
	<b>lundi 17 août</b> <b>Concombres BIO</b> à la Bulgare Émincé de Poulet <b>Français</b> sauce Crème <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> au Beurre Brie <b>Pastèque BIO</b> à Croquer	<b>mardi 18 août</b> Éventail de <b>Melon BIO Charentais</b> Filet de Cabillaud sauce Citron Tian de Légumes, <b>Tomate BIO</b> <b>Céréales Gourmandes BIO</b> Crème Dessert Chocolat au <b>Lait BIO</b>	<b>Repas Froid 19/08</b> Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Cake aux Olives <b>Haricots Verts BIO</b> , Feta & Oeufs Durs en Vinaigrette Fromage Blanc au Coulis de Fraises de <b>Reignier</b>	<b>jeudi 20 août</b> Chipolata de <b>Région</b> au Four Tranchée Purée de Pommes de Terre de <b>Savoie</b> Courgettes de <b>Savoie</b> Persillées Fromage de Chèvre <b>d'Habère Poche</b> Flan Pâtissier, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>vendredi 21 août</b> <b>Tomates BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Gratin de Courgettes & <b>Boeuf BIO</b> façon Moussaka Coeur de Blé, Pointe d'Huile d'Olive <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> <b>Pêche BIO</b>
	<b>lundi 24 août</b> Radis Croquants & Petit Beurre Quiche au Fromage PDT de <b>Savoie</b> à la Vapeur Haricots Plats au Confit Tomaté Camembert <b>Banane BIO</b>	<b>mardi 25 août</b> Courgettes Râpées Vinaigrette Sauté de <b>Veau BIO</b> à l'Italienne <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Epinars au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Panacotta, Coulis <b>Leztroy</b> aux Fraises de <b>Reignier</b>	<b>mercredi 26 août</b> <b>Tomates BIO</b> & Maïs en Vinaigrette Massalé de Colin Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Meule des <b>Pays de Savoie</b> Compote Pom'Pêche <b>Lezsaisons</b>	<b>jeudi 27 août</b> Rosace de <b>Melon BIO Charentais</b> Émincé de Poulet <b>Français</b> sauce Miel <b>Semoule BIO</b> Gonflée Tian de Légumes, Courgette & <b>Tomate BIO</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> au <b>Coulis de Pêches BIO Leztroy</b>	<b>vendredi 28 août</b> Jambon Blanc <b>Coquillettes BIO</b> Juste au Beurre Haricots Beurre Persillés Fromage de Région Prunes de <b>Région</b>