

		lundi 6 juin	mardi 7 juin	mercredi 8 juin	jeudi 9 juin	vendredi 10 juin	
23 Semaine	Pentecôte		<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> , au Beurre Meule des <b>Pays de Savoie</b> <b>Nectarine BIO</b>	Mélange de <b>Carottes BIO</b> & Maïs Emincé de Poulet <b>Français</b> au Pesto <b>Blé BIO</b> au Beurre <b>Tomates BIO</b> à la Provençales <b>Compote de Pommes BIO Lezsaisons</b>	Tortilla, <b>Oeufs et PDT BIO</b> <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés Petit Suisse Nature Fruit selon Récolte	Gratin de <b>Courgettes &amp; Boeuf BIO Français</b> façon Moussaka <b>Croés BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf <b>Yaourt Nature BIO</b> de <b>Minzier</b> Tarte Amandine aux Myrtilles <b>Leztroy</b>	
		24 Semaine	lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
		Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> aux Tomates Emincé de Porc de <b>Région</b> à la Moutarde Gratin de Chou-Fleur au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>La Dent du Chat BIO</b> Salade d'Ananas, Sirop de Vanille	Radis Roses de Saison et Beurre <b>Quenelles aux Légumes BIO</b> de <b>Royans</b> Sauce Tomate <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la Confiture de Mirabelles <b>Lezsaisons</b>	Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> Tarte <b>Tomate BIO</b> & Moutarde Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> Camembert <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	Poisson Frais, Jus aux Douces Epices <b>Boullghour BIO</b> Gonflé <b>Courgettes &amp; Tomates BIO</b> en Ratatouille Cake au Citron	<b>Concombres BIO</b> façon Tzatziki Emincé de <b>Veau BIO des Savoie</b> au Curry Pommes de Terre de <b>Savoie</b> façon Potatoes <b>Abondance AOP</b> des <b>Pays de Savoie</b> Pastèque à Croquer	
		25 Semaine	lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
		<b>Carottes Nouvelles BIO</b> en Vinaigrette Emincé de Poulet <b>Français</b> Rôti <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Tomates BIO</b> & Aubergines Confites <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b>	Terrine de <b>Carotte BIO</b> & Chou-Fleur, sauce Tartare Emincé de Porc de <b>Région</b> , Sauce Tomate Pommes de Terre Grenailles Rôties <b>Beaufort AOP</b> <b>Melon Charentais BIO</b>	<b>Tomates BIO</b> & Douce Vinaigrette Filet de Merlu à l'Italienne <b>Mélange de Boullghour, Quinoa et Graines de Courge BIO</b> <b>Courgettes BIO</b> Sautées Clafoutis aux Pêches, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Oeufs Brouillés BIO</b> au Fromage Haricots Plats Tomatés <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Bûche de Chèvre Abricot, selon Maturité	Sauté de <b>Boeuf BIO des Savoie</b> aux Olives Vertes <b>Polenta BIO</b> Provençale <b>Carottes BIO</b> Vichy Meule des <b>Pays de Savoie</b> <b>Purée Pomme &amp; Banane BIO Lezsaisons</b>	
26 Semaine	Repas Froid 27/06	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 1 juil.		
Radis Roses et Beurre Jambon Blanc Salade de <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> à l'Andalouse Petit Suisse Nature Sablé Vanille	Quiche au Fromage Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> <b>Semoule BIO</b> Gonflée <b>Comté Fruité BIO de Valromey</b> Pastèque à Croquer	Salade de <b>Tomates &amp; Concombres BIO</b> Emincé de Boeuf <b>Français</b> et Jus Brun Purée Tradition à la Patate Douce & Pomme de Terre <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Banane <b>Lezsaisons</b>	Sauté de Veau <b>Français</b> Marengo Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Brie Gâteau aux Pommes & Sirop d'Erable	Dos d'Eglefin, Huile d'Olive & Basilic <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Concassée de <b>Tomates BIO</b> <b>Yaourt Nature BIO</b> de <b>Minzier</b> Pêche			
27 Semaine	lundi 4 juil.	mardi 5 juil.	mercredi 6 juil.	jeudi 7 juil.	vendredi 8 juil.		
Cake aux Courgettes <b>Leztroy</b> Filet de Colin sauce Citron Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> Camembert <b>Melon Charentais BIO</b>	<b>Tomates BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> et Jus <b>Penne Rigate BIO</b> Pointe d'Huile d'Olive Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Pomme BIO</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b>	Pastèque à Croquer Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Aubergine & <b>Courgettes BIO</b> Confites <b>Yaourt à la Cerises BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette Jambon Blanc Purée de <b>PDT de Savoie</b> , Pointe de Crème <b>La Dent du Chat BIO</b> Fruit selon Récolte				