

	23	24	25	26	27
Semaine	<p>lundi 1 juin</p> <p>Carottes Râpées en Vinaigrette Brandade de Colin & Pommes de Terre Abricot BIO Français</p>	<p>mardi 2 juin</p> <p>Quiche au Fromage, Œufs BIO Français & Lait BIO de La Ferme de Minzier Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Polenta BIO Tradition Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>mercredi 3 juin</p> <p>Émincé de Poulet Français façon Yassa Duo Riz & Quinoa BIO Concassé de Tomates Françaises Crème Caramel, Œufs & Lait BIO de Minzier</p>	<p>jeudi 4 juin</p> <p>Salade de Betteraves Rouge BIO Steak Haché BIO Français & sauce Barbecue Leztroy Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie Yaourt Nature BIO du Crêt Joli</p>	<p>vendredi 5 juin</p> <p>Sauté de Porc à l'Echalote, Le Rougeot du Charvin Penne Rigate BIO Alpina Savoie Courgettes BIO Sautées Meule de Savoie BIO Cerises Françaises</p>
Semaine	<p>lundi 8 juin</p> <p>Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde Polenta BIO Tradition Haricots Beurre BIO Français Abondance AOP de Nos Fruitières Melon Charentais HVE Français</p>	<p>mardi 9 juin</p> <p>Filet de Colin sauce Citron Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Pépinettes BIO Alpina Savoie au Beurre Camembert des Pâturages Comtois Nectarine Française</p>	<p>mercredi 10 juin</p> <p>Radis Roses & Rosace de Beurre Fleur de Sel IGP Leztroy Œufs BIO Français Brouillés au Fromage Pommes de Terre au Four Tian Provençal Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>	<p>jeudi 11 juin</p> <p>Gnocchis BIO Sauce Pesto Crémeuse Flan de Courgettes BIO Emmental Râpé Français Pastèque BIO à Croquer</p>	<p>vendredi 12 juin</p> <p>Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Jambon Blanc Français Tranché Riz Camarguais BIO IGP Yaourt à la Vanille, La Ferme des 4 Saisons, Reignier</p>
Semaine	<p>lundi 15 juin</p> <p>Betteraves Rouges BIO & Mais en Vinaigrette Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Coquillettes BIO Alpina Savoie Gâteau Tout Chocolat Leztroy</p>	<p>mardi 16 juin</p> <p>Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO au Pistou Comté BIO AOP Seignemartin Nectarine BIO Française</p>	<p>mercredi 17 juin</p> <p>Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Émincé de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Gratin Dauphinois Lezsaisons Meule de Savoie BIO Cerises BIO Françaises</p>	<p>jeudi 18 juin</p> <p>Knack Tranchée de La Salaison du Mt-Charvin Purée de Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO Carottes Vichy Gruyère IGP Melon Charentais HVE Français</p>	<p>vendredi 19 juin</p> <p>Concombre BIO Français à la Crème Sauté de Boeuf BIO des Savoie & Jura à l'Orientale Boullghour BIO Gonflé Tomates Françaises & Poivrons façon Basquaise Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Pêche Lezsaisons</p>
Semaine	<p>lundi 22 juin</p> <p>Chili Con Carne au Boeuf BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO Sautées Brie des Pâturages Comtois Purée Pomme & Mirabelle Lezsaisons</p>	<p>mardi 23 juin</p> <p>Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Haricots Verts BIO Français Persillés Purée de Pois Cassés BIO Bûchette de Chèvre Abricot BIO Français</p>	<p>mercredi 24 juin</p> <p>Diot Tranché de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Polenta BIO Tradition Tomates & Aubergines Beaufort AOP de Haute-Maurienne Melon Charentais HVE Français</p>	<p>jeudi 25 juin</p> <p>Crèmeux aux 2 Saumons Torsades BIO Alpina Savoie Petits-Pois Etuvés Yaourt Fermier du GAEC Pré Jourdan, St-Laurent à la Confiture de Framboises BIO Lezsaisons</p>	<p>Repas Froid 26/06</p> <p>Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons Taboulé Oriental, Semoule & Boullghour BIO Panacotta à la Fraise Leztroy</p>
Semaine	<p>lundi 29 juin</p> <p>Sauté de Veau Français Marengo Blé BIO au Beurre Ratatouille Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons</p>	<p>mardi 30 juin</p> <p>Brudet de Poissons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Haricots Plat Persillés Comté BIO AOP Seignemartin Pêche BIO Française</p>	<p>mercredi 1 juil.</p> <p>Tomates de Gaillard façon Kachumbari Hachis Parmentier, Boeuf BIO Français Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Pastèque BIO à Croquer</p>	<p>jeudi 2 juil.</p> <p>Raviolis aux Légumes BIO Flan Dubarry, Chou Fleur BIO Emmental Râpé Français Melon Charentais HVE Français</p>	<p>vendredi 3 juil.</p> <p>Carottes Râpées en Vinaigrette Jambon Blanc Français Tranché Pommes de Terre à la Vapeur Yaourt Nature de Brebis de La Laiterie du Mont-Aiguille Fruit de Saison</p>