

	28	Vacances Scolaires 06/07	mardi 7 juil.	mercredi 8 juil.	jeudi 9 juil.	vendredi 10 juil.
Semaine	28	<p>Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Dos de Lieu Sauce Curry</p> <p>Boulghour BIO Gonflé</p> <p>Yaourt Nature BIO du GAEC Tétaz</p>	<p>Risotto Crémeux Poulet Français & Champignons</p> <p>Courgettes BIO au Pistou</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Nectarine BIO Française</p>	<p>Concombre BIO Français à la Crème</p> <p>Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Moelleux au Chocolat & sa Crème Anglaise Leztroy</p>	<p>Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Perlines HVE Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Brie des Pâturages Comtois</p> <p>Abricot BIO Français</p>	<p>Jambon Blanc Français</p> <p>Pommes de Terre à la Vapeur</p> <p>Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO</p> <p>Petit Suisse Nature</p> <p>Pastèque BIO à Croquer</p>
Semaine	29	<p>lundi 13 juil.</p> <p>Émincé de Poulet Français aux Herbes</p> <p>Pommes de Terre Vapeur</p> <p>Ratatouille, Tomates & Courgettes BIO</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin</p> <p>Financier Leztroy</p>	<p>mardi 14 juil.</p> <p>Férié</p>	<p>mercredi 15 juil.</p> <p>Colombo de Colin d'Alaska & ses Petits Légumes d'été</p> <p>Torsades HVE Alpina Savoie</p> <p>Haricots Plat Persillés</p> <p>Gruyère IGP, de Franche-Comté</p> <p>Melon Charentais HVE Français</p>	<p>jeudi 16 juil.</p> <p>Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons</p> <p>Mijoté de Lentilles Vertes BIO aux Tomates</p> <p>Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 17 juil.</p> <p>Taboulé Oriental, Semoule & Concombres BIO</p> <p>Quiche aux Lardons & Oignons Leztroy</p> <p>Petits Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Pêche BIO Française</p>
Semaine	30	<p>lundi 20 juil.</p> <p>Chipolata Tranchée de La Salaison des Alpes</p> <p>Pommes de Terre façon Potatoes</p> <p>Tomates Concassées</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Melon Charentais HVE Français</p>	<p>mardi 21 juil.</p> <p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Crémeux aux 2 Saumons</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Yaourt Nature de Brebis de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Quatre-Quarts Leztroy</p>	<p>mercredi 22 juil.</p> <p>Falafel BIO de Sassenage & Sauce Ketchup Froide Leztroy</p> <p>Poêlée de Haricots Beurre BIO Français</p> <p>Blé BIO à la Tomate</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier, à la Confiture de Cerises Lezsaisons</p>	<p>jeudi 23 juil.</p> <p>Émincé de Veau Français & son Jus</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie</p> <p>Ratatouille, Courgettes BIO</p> <p>Salade de Fruits Pastèque & Melon Jaune</p>	<p>vendredi 24 juil.</p> <p>Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Spaghettis BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Bolognaise de Pois BIO Français</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>
Semaine	31	<p>lundi 27 juil.</p> <p>Colombo d'Aiguillette de Poulet Français</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Tomates & Poivrons façon Basquaise</p> <p>Gruyère IGP, de Franche-Comté</p> <p>Melon Charentais HVE Français</p>	<p>mardi 28 juil.</p> <p>Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Aubergines & Courgettes BIO</p> <p>Beaufort AOP de Haute-Maurienne</p> <p>Nectarine BIO Française</p>	<p>mercredi 29 juil.</p> <p>Filet de Colin sauce Citron</p> <p>Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie</p> <p>Tarte Flan Pâtissier au Chocolat Leztroy</p>	<p>jeudi 30 juil.</p> <p>Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Boulette de Boeuf BIO Français façon Keffa</p> <p>Ecrasé de Pommes de Terre</p> <p>Camembert des Pâturages Comtois</p> <p>Abricot BIO Français</p>	<p>Repas Froid 31/07</p> <p>Pastèque BIO à Croquer</p> <p>Cake aux Olives Leztroy</p> <p>Salade de Coquillettes BIO Alpina à la Tomate</p> <p>Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli à la Confiture de Cerise Lezsaisons</p>