

	23	24	25	26	27
Semaine	<p>lundi 6 juin</p> <p>Pentecôte</p>	<p>mardi 7 juin</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Torsades BIO Alpina Savoie, au Beurre Meule des Pays de Savoie Nectarine BIO</p>	<p>jeudi 9 juin</p> <p>Taboulé Oriental, Semoule BIO Tortilla, Oeufs et PDT BIO Haricots Verts BIO Persillés Petit Suisse Sucré Cerises</p>	<p>vendredi 10 juin</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Gratin de Courgettes & Boeuf BIO Français façon Moussaka Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf Tarte aux Abricots Leztroy</p>	
Semaine	<p>lundi 13 juin</p> <p>Salade de Lentilles Vertes BIO aux Tomates Longe de Porc de Région à la Moutarde Gratin de Chou-Fleur au Lait BIO de Minzier Tomme Fermière Rochoise Ananas & Mangue, sirop de Vanille</p>	<p>Mardi Plaisir ! 14/06</p> <p>Wraps de Légumes Crudités Chipolata de Région au Four Frites Fraîches Sundae Maison & Coulis Fruits Rouges ou Chocolat</p>	<p>jeudi 16 juin</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Poisson Frais, Jus aux Douces Epices Bouloghour BIO Gonflé Courgettes & Tomates BIO en Ratatouille Cake au Citron</p>	<p>vendredi 17 juin</p> <p>Concombres BIO façon Tzatziki Emincé de Veau BIO du Périgord au Curry Pommes de Terre de Savoie façon Potatoes Abondance AOP des Pays de Savoie Pastèque à Croquer</p>	
Semaine	<p>lundi 20 juin</p> <p>Carottes Nouvelles BIO en Vinaigrette Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Riz BIO cuit façon Pilaf Tomates BIO & Aubergines Confites Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Moelleux Framboise & Huile d'Olive Leztroy</p>	<p>mardi 21 juin</p> <p>Terrine de Carotte BIO & Chou-Fleur, sauce Tartare Emincé de Porc de Région, Sauce Tomate Pommes de Terre Grenailles Rôties Beaufort AOP Melon Charentais BIO</p>	<p>jeudi 23 juin</p> <p>Salade de Riz BIO Colorée Oeufs Brouillés BIO au Fromage Haricots Plats Tomatés Chèvre Demi-Sec d'Habère Poche Abricot, selon Maturité</p>	<p>vendredi 24 juin</p> <p>Méli-Mélo de Saison Lasagnes Bolognaises aux Pâtes Fraîches Reblochon Fermier AOP Rochois Purée Pomme & Banane BIO Lezsaisons</p>	
Semaine	<p>Repas Froid 27/06</p> <p>Radis Roses et Beurre Jambon Blanc Salade de Coquillettes BIO Alpina Savoie à l'Andalouse Petit Suisse Sucré Sablé Vanille</p>	<p>mardi 28 juin</p> <p>Taboulé Oriental, Semoule et Pois Chiches BIO Quiche au Fromage Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Comté Fruité BIO de Valromey Pastèque à Croquer</p>	<p>jeudi 30 juin</p> <p>Batavia, Vinaigrette Leztroy Sauté de Veau Français Marengo Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Tome AOP des Bauges Bavarois aux Fruits Rouges Leztroy</p>	<p>vendredi 1 juil.</p> <p>Oeuf Dur BIO, Pointe de Mayonnaise Dos d'Eglinefin, Huile d'Olive & Basilic Riz BIO cuit façon Pilaf Concassée de Tomates BIO Pêche</p>	
Semaine	<p>lundi 4 juil.</p> <p>Cake aux Courgettes Leztroy Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Poêlée de Haricots Verts BIO Raclette de Savoie Melon Charentais BIO</p>	<p>mardi 5 juil.</p> <p>Tomates BIO, Vinaigrette Leztroy Steak Haché de Boeuf BIO et Jus Penne Rigate BIO Pointe d'Huile d'Olive Fromage Râpé Français Salade de Fruits Frais</p>	<p>Pique-Nique ! 07/07</p> <p>Sandwich Jambon & Dent du Chat BIO Chips Gourde de Compote de Fruits BIO Muffin's Chocolat</p>	<p>vendredi 8 juil.</p> <p>Bonnes Vacances !</p>	