



23	Semaine	<b>Lundi de Pentecôte 05/06</b>	<b>mardi 6 juin</b>	<b>jeudi 8 juin</b>	<b>vendredi 9 juin</b>
		Férial	Dés de <b>Betteraves Rouges BIO</b> <b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b> Coulis Provençal & Fromage Râpé Petit Suisse Sucré <b>Pomme BIO</b>	Macédoine, <b>Carotte &amp; Navet BIO</b> Dos de Colin Nantaise <b>Bouloghour BIO</b> Tomaté <b>Yaourt au Coulis de Fruits BIO</b> de la Ferme du Crêt Joli à <b>Minzier</b>	Verdure de Saison <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> <b>Reblochon Fermier AOC Rochois</b> Crème Caramel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>
		<b>lundi 12 juin</b>	<b>mardi 13 juin</b>	<b>jeudi 15 juin</b>	<b>vendredi 16 juin</b>
		<b>Carottes BIO</b> en Vinaigrette Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> Purée Tradition à la <b>Patate Douce &amp; Pommes de Terre BIO</b> Tomme Fermière <b>Rochoise</b> <b>Compote Pomme &amp; Banane BIO</b>	<b>Melon BIO Charentais</b> Mini Quenelles de <b>Royans</b> à la Tomate <b>Riz BIO</b> aux Fines Herbes <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Abricot, selon Maturité	Salade de Tomate & Concombre Déclinaison de <b>Boeuf BIO</b> des <b>Savoie</b> <b>Polenta BIO</b> Provençale Etuvee de <b>Blettes BIO</b> Muffin aux Myrtilles	Batavia, Sauce Salade Leztroy Poisson Frais en Court-Mouillement Croés <b>Alpina Savoie</b> Aubergine & <b>Courgette BIO</b> Confités 'Le Brassé' <b>Confiture d'Abricot BIO Leztroy &amp; Yaourt BIO</b> de <b>Gruffy</b>
		<b>lundi 19 juin</b>	<b>mardi 20 juin</b>	<b>jeudi 22 juin</b>	<b>vendredi 23 juin</b>
Radis Roses de Saison et Beurre Merguez Grillées <b>Semoule BIO</b> aux Epices Douces <b>Légumes BIO</b> à l'Orientale Chèvre Demi-Sec <b>d'Habère Poche</b> Pêche, Selon Maturité	BARBECUE	Salade Verte & Sauce Blanche <b>Courgette BIO d'Ici &amp; Boeuf BIO</b> Façon Moussaka <b>Céréales Gourmandes BIO</b> Tartelette Chocolat	Salade de Tomate "Plein Champ" <b>Sauté de Veau BIO</b> aux Olives <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> <b>Le Crêztoy BIO</b> Marmelade d'été, Pomme Abricot		
<b>lundi 26 juin</b>	<b>mardi 27 juin</b>	<b>jeudi 29 juin</b>	<b>vendredi 30 juin</b>		
Verrine de Panacotta Tomate Grillade de Porc aux Herbes / <b>Poisson</b> Petits Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Reblochon Fermier AOC Rochois</b> Crème Dessert <b>Leztroy</b> à la Vanille au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français Rôti</b> Gratin de Choux-Fleurs au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Comté BIO</b> Marcel Petite Abricots	Éventail de <b>Melon BIO Charentais</b> Cabillaud façon Dugléré Tomate & Poivron en Basquaise <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> au Coulis de <b>Banane BIO Leztroy</b>	Méli-Mélo de Saison Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus <b>Potatoes Nouvelles BIO</b> <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> Clafoutis aux Pêches, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>		
<b>lundi 3 juil.</b>	<b>mardi 4 juil.</b>	<b>jeudi 6 juil.</b>	<b>vendredi 7 juil.</b>		
Taboulé Multicolore, <b>Semoule BIO</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés Brie Nectarine	Concombres et Maïs <b>Veau BIO</b> Marengo <b>Blé BIO</b> Coulis Provençal <b>Leztroy</b> <b>Courgettes &amp; Tomates BIO</b> en Ratatouille Panacotta aux <b>Fraises de Reignier</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Boeuf <b>Charolais</b> Chèvre Demi-Sec de <b>Samoëns</b> Compote Pomme & <b>Pêche BIO</b>	Pique-Nique de Fin d'Année		