

		lundi 3 juin	mardi 4 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
MENUS DU MOIS DE JUIN 2024	Semaine 23	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Tortilla, Oeufs Français et PDT BIO Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO Meule des 2 Savoies BIO Abricot, selon Maturité	Tomates de Gaillard , Vinaigrette Leztroy Diot au Vin Blanc de La Salaison du Mont-Charvin, Doussard Polenta BIO Tradition Courgettes BIO au Cumin Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli à la Confiture de Banane Lezsaisons	Salade Verte, DèS de Fromage de Région & Vinaigrette Leztroy Steak Haché de Boeuf Charolais BIO & sa Sauce Barbecue Leztroy Pommes de Terre Rôties au Four Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Courgettes BIO Râpées sauce à l'Andalouse P'tit Colin Crémé Cœurs de Blé BIO Alpina façon Pilaf Flan Chocolat, au Lait BIO
	Semaine 24	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Riz BIO cuit façon Pilaf Raclette IGP de la Fruitière des Bornes, Arbusigny Tranche de Melon Charentais	Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Dos de Lieu Noir Jus aux Epices Douces Boullghour BIO Gonflé Ratatouille, Courgettes BIO Yaourt à la Cerise BIO de Minzier	Salade de Riz BIO aux Crudités Boulettes de Pois Chiches & Poivrons BIO , coulis Tomaté Poêlée de Haricots Verts BIO Français Comté AOP BIO Pastèque à Croquer	Repas Froid 14/06 Concombre BIO façon Tzatziki Tranche de Jambon Blanc Salade de Coquillettes BIO Alpina Savoie à l'Andalouse Crème Caramel, Œufs & Lait BIO de Minzier
	Semaine 25	Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savoie Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier Purée de Brocolis BIO Tranche de Melon Charentais	Tomates de Gaillard , Vinaigrette Leztroy Emincé de Porc à la Provençale, La Salaison du Mont-Charvin Macaronis BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Brie Pêche BIO	Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Pommes de Terre à la Vapeur Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Prunes Lezsaisons	Salade de Lentilles Vertes BIO aux Tomates Bourguignon au Boeuf BIO des GAEC des Savoie & du Jura Carottes BIO Vichy Abondance AOP Muffin au Yaourt BIO
	Semaine 26	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Tranche de Melon Charentais Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans , Sauce Tomatée Lezsaisons Boullghour BIO Gonflé Aubergines & Courgettes BIO Confites Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO	Concombre BIO Français à la Bulgare Chipolata Grillée de La Salaison du Mont-Charvin, Doussard Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre Tome des Bauges AOP Banane BIO des Antilles	Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Sauté de Veau HVE Français Sauce Marengo Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés P'tit Suisse Sucré Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive Leztroy
	Semaine 27	Courgettes BIO Râpées sauce à l'Andalouse Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Royans à la Crème Emmental Râpé Français Tranche de Melon Charentais	Radis Roses et Beurre Brandade de Colin aux Pommes de Terre Reblochon Fruiter AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Nectarine BIO	Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Purée Pommes de Terres, Carottes & Pois Chiches BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Panna Cotta à la Fraise Leztroy	Pique-Nique 05/07 Sandwich Jambon Blanc, Meule de Savoie & Beurre Chips Gourde de Compote de Pommes BIO Cake à la Banane BIO des Antilles