

		lundi 6 juin	mardi 7 juin	jeudi 9 juin	vendredi 10 juin
MENUS DU MOIS DE JUIN 2022	23 Semaine	Pentecôte	<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> , au Beurre Meule des <b>Pays de Savoie</b> <b>Nectarine BIO</b>	Taboulé Oriental, <b>Semoule BIO</b> Tortilla, <b>Oeufs et PDT BIO</b> <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés Petit Suisse Sucré Cerises	Salade Verte & Douce Vinaigrette Gratin de <b>Courgettes &amp; Boeuf BIO Français</b> façon Moussaka <b>Croés BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf Tarte Amandine aux Myrtilles <b>Leztroy</b>
	24 Semaine	lundi 13 juin Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> aux Tomates Escalope de Porc de <b>Région</b> à la Moutarde Gratin de Chou-Fleur au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Tomme BIO</b> de <b>Chindrieux</b> Ananas & Mangue, sirop de Vanille	mardi 14 juin Radis Roses de Saison et Beurre <b>Quenelles aux Légumes BIO</b> de <b>Royans</b> Sauce Tomate <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la Confiture de Mirabelles <b>Lezsaisons</b>	Menu Plaisir ! 16/06 Saucisson de chez <b>Gesler</b> & Cornichons Pizza aux Fromages Salade Verte & Douce Vinaigrette Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b>	vendredi 17 juin <b>Concombres BIO</b> façon Tzatziki Emincé de <b>Veau BIO</b> du <b>Périgord</b> au Curry Pommes de Terre de <b>Savoie</b> façon Potatoes <b>Abondance AOP</b> des <b>Pays de Savoie</b> Pastèque à Croquer
	25 Semaine	lundi 20 juin <b>Carottes Nouvelles BIO</b> en Vinaigrette Haut de Cuisse de Poulet <b>Français Rôti</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Tomates BIO</b> & Aubergines Confites <b>Yaourt Fermier BIO</b> Nature Sucré <b>GAEC Tétaz</b>	mardi 21 juin Terrine de <b>Carotte BIO</b> & Chou-Fleur, sauce Tartare Emincé de Porc de <b>Région</b> , Sauce Tomate Pommes de Terre Grenailles Rôties <b>Beaufort AOP</b> <b>Melon Charentais BIO</b>	jeudi 23 juin Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée <b>Oeufs Brouillés BIO</b> au Fromage Haricots Plats Tomatés Chèvre Demi-Sec de <b>Vions</b> Abricot, selon Maturité	vendredi 24 juin Méli-Mélo de Saison Sauté de <b>Boeuf BIO des Savoie</b> aux Olives Vertes <b>Polenta BIO</b> Provençale <b>Reblochon Fruittier BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b> <b>Purée Pomme &amp; Banane BIO Lezsaisons</b>
	26 Semaine	Repas Froid 27/06 Radis Roses et Beurre Jambon Blanc Salade de <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> à l'Andalouse Petit Suisse Sucré Sablé Vanille	mardi 28 juin Taboulé Oriental, <b>Semoule et Pois Chiches BIO</b> Quiche au Fromage Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> <b>Comté Fruitté BIO</b> de <b>Valromey</b> Pastèque à Croquer	jeudi 30 juin Batavia, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Sauté de Veau <b>Français</b> Marengo Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> Gâteau aux Pommes & Sirop d'Erable	vendredi 1 juil. <b>Oeuf Dur BIO</b> , Pointe de Mayonnaise Dos d'Eglefin, Huile d'Olive & Basilic <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Concassée de <b>Tomates BIO</b> Pêche
	27 Semaine	lundi 4 juil. Cake aux Courgettes <b>Leztroy</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> Raclette de <b>Savoie</b> <b>Melon Charentais BIO</b>	mardi 5 juil. <b>Tomates BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> et Jus <b>Penne Rigate BIO</b> Pointe d'Huile d'Olive Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Pomme BIO</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b>	Pique-Nique ! 07/07 Sandwich Jambon & <b>Dent du Chat BIO</b> Chips <b>Gourde de Compote de Fruits BIO</b> Muffin's Chocolat	vendredi 8 juil. Bonnes Vacances !