

		lundi 2 juin	mardi 3 juin	mercredi 4 juin	jeudi 5 juin	Menu Crétois 06/06	
23 Semaine		<p>Carottes BIO en Vinaigrette</p> <p>Brandade de Colin aux Pommes de Terre</p> <p>Yaourt à la Cerise BIO de Minzier</p>	<p>Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier</p> <p>Epinards Français Crèmeux au Lait BIO</p> <p>Boullghour BIO Gonflé</p> <p>Pastèque à Croquer</p>	<p>Filet de Colin sauce Curry</p> <p>Tian Provençal</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Beaufort AOP de Haute-Maurienne</p> <p>Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons</p>	<p>Chipolata Tranchée de la Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</p> <p>Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Brie des Pâturages Comtois</p> <p>Cerises</p>	<p>Tomates de Gaillard, Vinaigrette Leztroy & Dès de Féta AOP</p> <p>Gamapilafo, Filet de Poulet Français au Citron</p> <p>Riz Camarguais IGP BIO au Citron</p> <p>Yaourt Fermier HVE Nature du GAEC du Prè-Jourdan</p>	
	24 Semaine	Lundi de Pentecôte 09/06	Férié	<p>Filet de Colin sauce Citron</p> <p>Carottes BIO à la Crème</p> <p>Purée de Pois Cassés BIO</p> <p>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Œufs Brouillés BIO Français au Fromage</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Ratatouille Tradition</p> <p>Melon Charentais HVE Français</p>	<p>Emincé de Porc de La Ferme de Challonges au Curry</p> <p>Macaronis BIO Alpina Savoie</p> <p>Concassé de Tomate</p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p>Abricot</p>	<p>Sauté de Veau HVE Français Sauce Marengo</p> <p>Pommes de Terre à la Vapeur</p> <p>Haricots Beurre Persillés</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Gâteau au Yaourt BIO & Amande Leztroy</p>
			<p>lundi 16 juin</p> <p>Crèmeux aux 2 Saumons</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie</p> <p>Courgettes BIO Sautées</p> <p>Comté AOP BIO</p> <p>Pastèque à Croquer</p>	<p>Melon Charentais HVE Français</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Mélange Aubergines & Tomates</p> <p>Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>	<p>mercredi 18 juin</p> <p>Émincé de Cuisse de Poulet Français Rôti</p> <p>Ecrasé de Pommes de Terre</p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p>Petit Suisse Nature</p> <p>Gâteau aux Framboises Leztroy</p>	<p>jeudi 19 juin</p> <p>Gnocchis BIO Sauce Pesto</p> <p>Ratatouille Tradition</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Nectarine BIO</p>	<p>vendredi 20 juin</p> <p>Bourguignon de Boeuf BIO des GAEC de Savoie & Jura</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie</p> <p>Chou-Fleur Béchamel</p> <p>Panacotta à la Fraise Leztroy</p>
	26 Semaine		<p>lundi 23 juin</p> <p>Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Diot Tranché de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Abricot</p>	<p>mardi 24 juin</p> <p>Boulettes de Lentilles Vertes BIO, coulis Tomaté Lezsaisons</p> <p>Haricots Verts BIO Français Persillés</p> <p>Purée Carotte BIO & PDT</p> <p>Yaourt Nature BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>mercredi 25 juin</p> <p>Emincé de Dinde Française sauce Crème</p> <p>Coquillettes BIO Alpina Savoie</p> <p>Tomates & Poivrons façon Basquaise</p> <p>Petit Suisse Nature</p> <p>Cerises</p>	<p>jeudi 26 juin</p> <p>Steak Haché BIO Français & sauce Barbecue Leztroy</p> <p>Pommes de Terre Rôties</p> <p>Epinards Français Crèmeux au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Gruyère IGP</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>vendredi 27 juin</p> <p>P'tit Colin Sauce Aurore</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Aubergines & Courgettes BIO Confites</p> <p>Brie des Pâturages Comtois</p> <p>Biscuit Spéculos Leztroy</p>
			<p>lundi 30 juin</p> <p>Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde</p> <p>Pommes de Terre Vapeur</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Comté AOP BIO</p> <p>Pêche BIO</p>	<p>mardi 1 juil.</p> <p>Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison</p> <p>Boullghour BIO Gonflé</p> <p>Ratatouille Tradition</p> <p>Camembert des Pâturages Comtois</p> <p>Abricot</p>	<p>mercredi 2 juil.</p> <p>Chili Sin Carne, au Pois BIO Français</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Courgettes BIO au Cumin</p> <p>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Melon Charentais HVE Français</p>	<p>jeudi 3 juil.</p> <p>Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Royans, sauce Tomate Leztroy</p> <p>Flan Chou-Fleur & Ricotte</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier au Caramel BIO Lezsaisons</p>	<p>vendredi 4 juil.</p> <p>Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Tranche de Jambon Blanc Français</p> <p>Pommes de Terre en Purée</p> <p>Yaourt Nature de Brebis de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Pommes BIO Caramélisées Lezsaisons</p>
27 Semaine							