

| | | lundi 5 juin | mardi 6 juin | jeudi 8 juin | Menu Méditerranéen 09/06 |
|----------------------------|---------------|--|--|---|--|
| MENUS DU MOIS DE JUIN 2023 | 23 Semaine | Tranche de Pastèque Fraîcheur Diof de Challonges au Vin Blanc PDT Grenailles BIO Rôties Courgettes BIO Confités au Cumin Crème Dessert Leztroy à la Vanille au Lait BIO du Crêt Joli | Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Tarte Tomate BIO & Moutarde Epinards au Lait BIO de Minzier Abricot, selon Maturité | Salade Verte, Vinaigrette Balsamique Leztroy Steak Haché de Boeuf BIO Charolais sauce BBQ Farfalles au Beurre Fromage Râpé Français Cerises | Tomates BIO , Vinaigrette Basilic Leztroy P'tit Colin façon Paëlla Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive Leztroy Melon Charentais Fraîcheur |
| | 24 Semaine | Salade de Lentilles Vertes BIO aux Tomates Escalope de Porc de la Ferme de Challonges à la Moutarde Gratin de Chou-Fleur au Lait BIO de Minzier Reblochon Fermier AOP Abricot BIO | Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Quenelle Nature BIO de Royans , Sauce Tomatée Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Confiture de Fraise Française Lezsaisons | Salade de Carottes BIO Râpées Dos de Lieu Noir, Jus aux Epices Douces Boulghour BIO Gonflé Poivron & Tomate BIO Basquaise Crème Caramel, Oeufs et Lait BIO de Minzier | vendredi 16 juin Salade de Tomates & Concombres BIO Courgettes & Boeuf BIO Façon Moussaka Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf Pastèque à Croquer |
| | 25 Semaine | Méli-Mélo de Saison & Vinaigrette Leztroy Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Riz BIO cuit façon Pilaf Tomates & Courgettes BIO en Ratatouille Yaourt Nature Sucré du Pays Rochois, GEAC Pré Jourdan | mardi 20 juin Betteraves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Emincé de Porc de la Ferme de Challonges à la Provençale Pommes de Terre Rôties Meule des 2 Savoies BIO Melon Charentais BIO | jeudi 22 juin Chou Chine BIO Français Sauce Cocktail Boeuf Français façon Bourguignon Macaronis BIO Alpina Juste au Beurre Purée Pomme & Banane BIO Lezsaisons | vendredi 23 juin Salade de Riz BIO Colorée Oeufs Brouillés BIO au Fromage Haricots Beurre Persillés Nectarine BIO |
| | 26 Semaine | Repas Froid 26/06 Radis Roses de Saison et Beurre Terrine de Carotte BIO & Chou-Fleur, sauce Tartare Salade de Coquillettes BIO Alpina Savoie à l'Andalouse Petit Suisse Sucré Sablé Vanille Leztroy | Menu Plaisir ! 27/06 Tranche de Melon Chipolata de Région Grillée Frites Fraîches Lezsaisons Glace | jeudi 29 juin Batavia, Sauce Salade Leztroy Sauté de Veau Français Marengo Petits-Pois et Carottes BIO à l'Etuvée Comté AOP BIO Gâteau aux Pommes BIO & Sirop d'Erable Leztroy | vendredi 30 juin Concombres BIO à la Bulgare Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Riz BIO cuit façon Pilaf Concassée de Tomates BIO Pêche BIO |
| | 27 Semaine | lundi 3 juil. Cake aux Courgettes BIO Leztroy Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Abricot BIO | mardi 4 juil. Méli-Mélo de Saison & Vinaigrette Leztroy Bolognaise aux Lentilles Vertes BIO Torsades BIO Alpina Savoie au Beurre Chèvre Demi-Sec de Vions Pomme BIO Caramélisées Lezsaisons | jeudi 6 juil. Tomates BIO & Douce Vinaigrette Leztroy Raviolis BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO sauce Crème Fromage Râpé Français Nectarine BIO | Pique-Nique 07/07 Sandwich Jambon, Meule de Savoie & Beurre Chips Gourde de Compote de Pomme BIO Muffin Chocolat Leztroy |