

		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 Boullghour 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	mardi 27 juin Taboulé Oriental, Semoule, Concombre & Tomate BIO Quiche au Fromage, Oeufs BIO Haricots Verts BIO Poêlés Pastèque à Croquer	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 Epinards au Lait BIO du Crêt Joli Abricot BIO	Menu Plaisir ! 04/07 Tranche de Melon Chipolata de Région Grillée Frites Fraîches Lezsaisons Glace	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