

	lundi 6 juil.	Repas Froid 07/07	mercredi 8 juil.	jeudi 9 juil.	vendredi 10 juil.
28 Semaine	Cuitidés de <b>Betteraves BIO</b> Mimosa Dos de Colin, Huile d'Olive & Basilic <b>Bouloghour BIO</b> aux Epices Douces Concassée de <b>Tomates BIO</b> <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	Radis Roses et Beurre Émincé de Poulet <b>Français</b> aux Herbes Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> aux Tomates Camembert <b>Abricot BIO</b>	Concombre <b>d'Arthaz</b> & Maïs Quiche au Fromage <b>Riz BIO</b> aux Fines Herbes Carottes à la Crème Petit Suisse Nature Compote de Fruits Frais <b>Lezsaisons</b>	Émincé de <b>Veau BIO</b> au Romarin Croés <b>Alpina Savoie</b> au Beurre Ratatouille, Courgette & <b>Tomate BIO</b> Crème Caramel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Carottes & <b>Navets BIO</b> en Macédoine Émincé de Boeuf <b>Français</b> au Jus Pommes de Terre au Four <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Pêche BIO</b>
29 Semaine	lundi 13 juil. <b>Coquillettes BIO</b> de <b>Chambéry</b> en Salade Steak Haché de <b>Boeuf BIO</b> sauce Rougail Epinards Crémeux au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> Brie <b>Abricot BIO</b>	Férié - Repas Froid 14/07 Courgettes Râpées Vinaigrette Tranche de Jambon Blanc Taboulé Estival, <b>Semoule BIO</b> <b>Yaourt Nature BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Nectarine BIO</b>	Repas Froid 15/07 Tomates <b>d'Arthaz</b> et Douce Vinaigrette Chipolata de <b>Région</b> au Four Tranchée Salade de Pépinettes <b>Alpina Savoie</b> <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> <b>Pastèque BIO</b> à Croquer	jeudi 16 juil. <b>Melon Charentais BIO</b> <b>Raviolis BIO</b> du <b>Royans</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b> et Coulis Provençal <b>Leztroy</b> Fromage Râpé <b>Français</b> Gâteau Marbré	vendredi 17 juil. Poisson Frais en Court-Mouillement <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Courgettes BIO</b> Confités au Pistou Panacotta, <b>Coulis Leztroy</b> aux Fraises de <b>Savoie</b>
30 Semaine	lundi 20 juil. Dés de <b>Betteraves Rouges BIO</b> Émincé de Porc de <b>Région</b> sauce BBQ <b>Penne Rigate BIO</b> <b>Alpina Savoie</b> <b>Comté Fruité BIO</b> Marmelade Pomme & Pêche <b>Lezsaisons</b>	mardi 21 juil. <b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette Filet de Merlu Juste Grillé Pommes de Terre Grenailles Rôties Tian, Tomate <b>d'Arthaz</b> Flan aux Oeufs, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Repas Froid 22/07 <b>Concombres BIO</b> à la Bulgare Tarte Tomates <b>d'Arthaz</b> & Moutarde Salade de <b>Riz BIO</b> & Haricots Rouges <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> et Coulis <b>Leztroy</b> aux Fruits d'Été	jeudi 23 juil. Émincé de Boeuf <b>Français</b> au Jus Gratin Dauphinois Poêlée de Courgettes de <b>Savoie</b> <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Pêche BIO</b>	vendredi 24 juil. <b>Tranche de Melon Charentais BIO</b> Émincé de Poulet <b>Français</b> sauce Coco/Vanille <b>Blé BIO</b> au Beurre Bûche de Chèvre Crème Dessert Chocolat au <b>Lait BIO</b>
31 Semaine	lundi 27 juil. Radis Roses et Beurre Filet de Colin sauce Citron Petits Pois et Carottes de <b>Savoie</b> Camembert Compote de Fruits Frais <b>Lezsaisons</b>	Repas Froid 28/07 <b>Pastèque BIO</b> à Croquer Tranche de Jambon Blanc Salade de <b>Tortis BIO</b> Tex-Mex <b>Fromage Blanc BIO Nature</b> de <b>Minzier</b> Sablé Citron	mercredi 29 juil. Tomates <b>d'Arthaz</b> Vinaigrette Émincé de Dinde <b>Française</b> , sauce au Cidre Chou-Fleur Persillé Pommes de Terre Vapeur Meule des <b>2 Savoie</b> <b>Abricot BIO</b>	jeudi 30 juil. <b>Boeuf BIO</b> en Bolognaise <b>Spaghettis BIO</b> <b>Alpina Savoie</b> <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Nectarine BIO</b>	vendredi 31 juil. Concombre <b>d'Arthaz</b> à la Crétoise <b>Quenelles Natures BIO</b> du <b>Royans</b> en Béchamel <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Courgette & <b>Tomate BIO</b> en Ratatouille Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b>