

	lundi 6 juil.	Repas Froid 07/07	mercredi 8 juil.	jeudi 9 juil.	Repas Froid 10/07
28 Semaine	<p>Oeuf Dur Mayonnaise Dos de Colin, Huile d'Olive & Basilic Bouloghour BIO aux Epices Douces Concassée de Tomates BIO Yaourt aux Fruits BIO de Minzier</p>	<p>Radis Roses et Beurre Filet de Poulet Français Tranché aux Herbes Salade de Lentilles Vertes BIO aux Tomates Tomme Fermière Rochoise Abricot BIO</p>	<p>Concombre d'Arthaz & Maïs Quiche au Fromage Riz BIO aux Fines Herbes Carottes à la Crème Petit Suisse Sucré Compote de Fruits Frais Lezsaisons</p>	<p>Verdure de Saison Emincé de Veau BIO au Romarin Croés Alpina Savoie au Beurre Ratatouille, Courgette & Tomate BIO Crème Caramel au Lait BIO</p>	<p>Carottes & Navefs BIO en Macédoine Rosbeef Français Froid PDT Producteurs des Savoie en Parmentière Reblochon Fermier AOP Rochois Pêche BIO</p>
29 Semaine	<p>lundi 13 juil. Coquillettes BIO de Chambéry en Salade Steak Haché de Boeuf BIO sauce Rougail Epinards au Lait BIO de Minzier Raclette BIO du Jura Abricot BIO</p>	<p>Férié - Repas Froid 14/07 Courgettes Râpées Vinaigrette Tranche de Jambon Blanc Taboulé Estival, Semoule BIO Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Nectarine BIO</p>	<p>Repas Froid 15/07 Tomates d'Arthaz et Douce Vinaigrette Merguez de Savoie, Boeuf BIO Salade de Pépinettes Alpina Savoie Abondance AOP de Pers-Jussy Pastèque BIO à Croquer</p>	<p>jeudi 16 juil. Melon Charentais BIO Raviolis BIO du Royans aux Légumes du Soleil BIO et Coulis Provençal Leztroy Fromage Râpé Français Gâteau Marbré</p>	<p>vendredi 17 juil. Batavia, Vinaigrette Leztroy Poisson Frais en Court-Mouillement Riz BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO Confites au Pistou Panacotta, Coulis Leztroy aux Fraises de Savoie</p>
30 Semaine	<p>lundi 20 juil. Dés de Betteraves Rouges BIO Escalope de Porc de Région sauce BBQ Penne Rigate BIO Alpina Savoie Comté Fruité BIO Marmelade Pomme & Pêche Lezsaisons</p>	<p>mardi 21 juil. Haricots Verts BIO Vinaigrette Filet de Merlu Juste Grillé Pommes de Terre Grenailles Rôties Tian, Tomate d'Arthaz Flan aux Oeufs, Lait BIO de Minzier</p>	<p>Repas Froid 22/07 Concombres BIO à la Bulgare Tarte Tomates d'Arthaz & Moutarde Salade de Riz BIO & Haricots Rouges Yaourt Fermier BIO de Savoie et Coulis Leztroy aux Fruits d'Été</p>	<p>jeudi 23 juil. Salade Verte de Saison Rôti de Boeuf Français et Jus Gratin Dauphinois La Dent du Chat BIO Pêche BIO</p>	<p>vendredi 24 juil. Tranche de Melon Charentais BIO Émincé de Poulet Français sauce Coco/Vanille Blé BIO au Beurre Chèvre Demi-Sec d'Habère Poche Crème Dessert Chocolat au Lait BIO</p>
31 Semaine	<p>lundi 27 juil. Radis Roses et Beurre Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits Pois et Carottes de Savoie Camembert Compote de Fruits Frais Lezsaisons</p>	<p>Repas Froid 28/07 Pastèque BIO à Croquer Tranche de Jambon Blanc Salade de Tortis BIO Tex-Mex Fromage Blanc BIO de Minzier Sucré Sablé Citron</p>	<p>mercredi 29 juil. Tomates d'Arthaz Vinaigrette Escalope de Dinde sauce au Cidre Chou-Fleur Persillé Pommes de Terre Vapeur Tomme Fermière IGP de Cornier Abricot BIO</p>	<p>jeudi 30 juil. Salade Verte de Haute-Savoie Boeuf BIO en Bolognaise Spaghettis BIO Alpina Savoie Fromage Râpé Français Nectarine BIO</p>	<p>vendredi 31 juil. Concombre d'Arthaz à la Crétoise Quenelles Natures BIO du Royans en Béchamel Riz BIO cuit façon Pilaf Courgette & Tomate BIO en Ratatouille Mousse au Chocolat Leztroy</p>