

	28	29	30	31	
Semaine	<p>lundi 9 juil.</p> <p>Radis Roses de Saison et Beurre Aiguillette de Poulet Français au Curry Boulghour BIO à l'Huile d'Olive Rougail de Tomates Fraîches BIO Yaourt aux Fruits BIO de Minzier</p>	<p>mardi 10 juil.</p> <p>Rosette Lyonnaise & Cornichon / <i>Oeuf Mayo</i> Quenelles Natures BIO de Royans Béchamel Riz BIO aux Fines Herbes Petit Suisse Sucré Pêche</p>	<p>mercredi 11 juil.</p> <p>Concombres BIO & Maïs Émincé de Porc de Région Dijonnaise / <i>Dinde</i> Polenta BIO Provençale Morbier BIO AOP Marcel Petite Marmelade Pomme & Framboise</p>	<p>jeudi 12 juil.</p> <p>Verdure de Saison Dos de Colin, Huile d'Olive & Basilic Ratatouille, Courgette & Tomate BIO Croés Alpina Savoie Crème Caramel au Lait BIO</p>	<p>vendredi 13 juil.</p> <p>Macédoine, Carotte & Navet BIO Rosbeef Froid Sauce Tartare PDT BIO en Parmentière Reblochon Fermier AOC Rochois Abricots</p>
Semaine	<p>lundi 16 juil.</p> <p>Melon BIO Charentais Raviolis BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO Fromage Râpé Français Gâteau Marbré</p>	<p>mardi 17 juil.</p> <p>Râpé de Courgettes BIO Jambon Blanc Froid / <i>Dinde</i> Taboulé Estival, Semoule BIO Le Crêztoy BIO Nectarine</p>	<p>mercredi 18 juil.</p> <p>Salade de Coquillettes BIO de Savoie Quiche au Thon Epinards au Lait BIO de Minzier Raclette BIO AOP Marcel Petite Abricots</p>	<p>jeudi 19 juil.</p> <p>Tomates BIO & Douce Vinaigrette Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Purée de Pommes de Terre BIO Abondance AOP de Pers-Jussy Pastèque à Croquer</p>	<p>vendredi 20 juil.</p> <p>Batavia, Sauce Salade Leztroy Cabillaud en Court-Mouillement Riz BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO Confites au Pistou Panacotta, Coulis Leztroy aux Fraises de Reignier</p>
Semaine	<p>lundi 23 juil.</p> <p>Radis Croquants & Petit Beurre Escalope de Porc de Région sauce BBQ / <i>Dinde</i> Penne Rigate BIO Alpina Savoie Comté BIO Marcel Petite Marmelade Pomme & Fraise</p>	<p>mardi 24 juil.</p> <p>Salade de Haricots Verts BIO Émincé de Poulet Français sauce Coco/Vanille Semoule BIO Gonflée Brie Abricots</p>	<p>mercredi 25 juil.</p> <p>Salade Verte de Saison Filet de Merlu Juste Grillé Blé BIO au Beurre Tian, Courgette & Tomate BIO Crème Chocolat au Lait BIO</p>	<p>jeudi 26 juil.</p> <p>Concombres BIO à la Bulgare Tarte Tomate BIO & Moutarde Salade de Riz BIO Niçoise Tomme Fermière Rochoise Pêche</p>	<p>vendredi 27 juil.</p> <p>Tranche de Melon BIO Rôti de Boeuf Français et Jus Gâtin Dauphinois, PDT BIO Chèvre Demi-Sec d'Habère Poche Flan Pâtissier au Lait BIO de Minzier</p>
Semaine	<p>lundi 30 juil.</p> <p>Dés de Betteraves Rouges BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Camembert Compote Pomme & Abricot</p>	<p>mardi 31 juil.</p> <p>Pastèque à Croquer Jambon Blanc / <i>Dinde</i> Salade de Tortis BIO Tex-Mex Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Sablé Citron</p>	<p>mercredi 1 août</p> <p>Tomate BIO Vinaigrette Escalope de Dinde Déglacée au Cidre Chou-Fleur Persillé Pommes de Terre BIO au Four Yaourt BIO de Gruffy au Coulis de Fruits BIO Leztroy</p>	<p>jeudi 2 août</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Boeuf BIO en Bolognaise Spaghettis BIO de Chambéry Fromage Râpé Français Nectarine</p>	<p>vendredi 3 août</p> <p>Concombres BIO à la Crétoise Marmite de Veau au Romarin Courgettes & Tomates BIO en Ratatouille Riz BIO cuit façon Pilaf Mousse au Chocolat Leztroy</p>