

	6	7	8	9	
Semaine	<p>lundi 5 févr.</p> <p>Velouté de Courgette de Savoie BIO Lezsaisons Émincé de Poulet Français façon Yassa Polenta BIO Tradition Tomme IGP de Savoie de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier Clémentine</p>	<p>mardi 6 févr.</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Blé BIO au Beurre Crème Dessert Leztroy à la Vanille au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>mercredi 7 févr.</p> <p>Segments de Pomelos Sucrés Flan de Carottes BIO, Chèvre & Miel Coeurs de Blé BIO Alpina façon Pilaf Haricots Verts BIO Persillés Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons</p>	<p>jeudi 8 févr.</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP Purée de Pommes BIO Lezsaisons</p>	<p>Nouvel An Chinois 09/02</p> <p>Mélange Carottes BIO & Maïs sauce Sucrée Samoussas de Légumes Riz BIO façon Cantonais Panacotta Coco au coulis Mangué & Passion</p>
	<p>lundi 12 févr.</p> <p>Chou Chine BIO Sauce Cocktail Rôti de Porc de La Ferme de Challonges au Curry Lentilles Vertes BIO Françaises Mijotées Meule de Savoie BIO Pomme HVE de Chevrier</p>	<p>Mardi Gras 13/02</p> <p>Soupe à l'Oignon Leztroy Aiguillette de Poulet Français à la Crème PDT Grenailles BIO Rôties Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry Fromage Râpé Français Bugnes</p>	<p>mercredi 14 févr.</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Sauté de Veau BIO Français aux Olives Semoule BIO Gonflée Bûche de Chèvre Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>jeudi 15 févr.</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Boulettes de Pois Chiches & Poivron BIO, sauce Tomatée Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre P'tit Suisse Sucré</p>	<p>vendredi 16 févr.</p> <p>Salade de Riz BIO Colorée Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au Lait BIO du Crêt Joli à Minzier Abondance AOP Compote Pomme & Fraise Lezsaisons</p>
	<p>Vacances Scolaires 19/02</p> <p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans, sauce Tomate Leztroy Yaourt à la Poire BIO de Minzier</p>	<p>mardi 20 févr.</p> <p>Terrine de Brocolis & Carottes BIO, Sauce Tartare Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Navets Boule d'Or BIO Poêlés Pomme BIO de Chez Lacroix</p>	<p>Menu Savoyard 21/02</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Jambon Blanc & Cornichon Pommes de Terre BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des Bornes à Arbusigny Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons</p>	<p>jeudi 22 févr.</p> <p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO P'tit Colin Crémé Boullghour BIO Gonflé Crème Caramel, Oeufs et Lait BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 23 févr.</p> <p>Crème de Potimarron BIO Lezsaisons Bourguignon au Boeuf BIO des GAEC des Savoie & du Jura Purée de Pommes de Terre de Savoie Reblochon AOP Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>
	<p>lundi 26 févr.</p> <p>Crème Dubarry Lezsaisons & Dèss de Fromage de Région Émincé de Dinde Française sauce Crème Penne Rigate BIO au Blé Complet Alpina Savoie Clémentine</p>	<p>mardi 27 févr.</p> <p>Parmentière de Pommes de Terre BIO Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans, Sauce Tomatée Haricots Verts BIO Poêlés Meule de Savoie BIO Purée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>Menu Mexicain 28/02</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Chili Con Carne au Boeuf BIO Français Riz BIO cuit façon Pilaf Moelleux Chocolat & Ananas Leztroy</p>	<p>jeudi 29 févr.</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Diot de la Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Polenta BIO Tradition Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Confiture de Mirabelles Lezsaisons</p>	<p>vendredi 1 mars</p> <p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Dos de Lieu Noir sauce Aurore Purée de Pois Cassés BIO Carottes BIO Vichy Banane BIO des Antilles</p>