

	Semaine 6	Semaine 7	Semaine 8	Semaine 9	Semaine 10
	<p><b>lundi 3 févr.</b></p> <p><b>Soupe de Butternut BIO Lezsaisons</b> Émincé de Poulet <b>Français</b> façon Yassa Tartare <b>Leztroy</b> PDT de <b>Savoie</b> au Four <b>Tomme IGP de Savoie</b> de la <b>Fruitière de Hauteville-sur-Fier</b> Clémentine</p>	<p><b>mardi 4 févr.</b></p> <p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Dos de Lieu Noir sauce Paprika <b>Riz BIO</b> au Curry cuit façon Pilaf <b>Carottes BIO</b> Vichy Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>mercredi 5 févr.</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette Rôti de Boeuf <b>Français</b> au Jus <b>Polenta BIO</b> Tradition P'tit Suisse Sucré</p>	<p><b>jeudi 6 févr.</b></p> <p><b>Cœufs Brouillés BIO Français</b> à la Ciboulette <b>Blé BIO</b> à la Tomate Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</b> <b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b></p>	<p><b>vendredi 7 févr.</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Croziflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>
	<p><b>lundi 10 févr.</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; sa Sauce Tartare <b>Leztroy</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Epinards BIO Français</b> Crémeux au <b>Lait BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b> Bûchette de Chèvre Compotée Pomme &amp; Myrtille <b>Française Lezsaisons</b></p>	<p><b>mardi 11 févr.</b></p> <p><b>Crème de Polimarron BIO de Savoie Lezsaisons</b> Filet de Poulet <b>Français</b> Poché sauce Pesto <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée <b>Yaourt à la Poire BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>mercredi 12 févr.</b></p> <p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b> <b>Émincé de Veau BIO Français</b> au Romarin <b>Pommes de terre Grenailles BIO</b> Rôties <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p><b>jeudi 13 févr.</b></p> <p>Salade Verte, DèS de Fromage <b>de Région</b> &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> &amp; Sa Sauce Carbonara <b>Leztroy</b> Quartiers d'<b>Orange BIO</b></p>	<p><b>vendredi 14 févr.</b></p> <p>Salade de <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Boulettes de Lentilles Vertes BIO</b>, coulis Tomaté Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b> <b>Meule de Savoie BIO</b> Quatre-Quarts <b>Leztroy</b></p>
	<p><b>lundi 17 févr.</b></p> <p><b>Potage Saint Germain BIO Lezsaisons</b> P'tit Colin sauce tomate à la Bisque de Homard <b>Boulghour BIO</b> Gonflé <b>Raclette IGP</b> de <b>La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b> <b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></p>	<p><b>mardi 18 févr.</b></p> <p>Diot au Vin Blanc de <b>La Maison Hofer, Challonges</b> <b>Polenta BIO</b> Tradition Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Camembert des <b>Pâturages Comtois</b> <b>Pomme IGP</b> de <b>Chevrier</b></p>	<p><b>mercredi 19 févr.</b></p> <p>Terrine de <b>Brocolis &amp; Carottes BIO</b>, Mayonnaise <b>Lezsaisons</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel &amp; Épices <b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre <b>Navets BIO</b> Poêlés Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p><b>jeudi 20 févr.</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Chili Con Carne au <b>Boeuf BIO Français</b> <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt BIO</b> de <b>La Ferme du Parquet de Gruffy</b> à la Confiture de Fraise <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>vendredi 21 févr.</b></p> <p>Coleslaw, <b>Chou Blanc &amp; Carotte BIO</b> Gratin de Perlines <b>Alpina Savoie</b> Tomaté Crème Caramel, <b>Cœufs &amp; Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>
	<p><b>Vacances Scolaires 24/02</b></p> <p>Dos d'Eglefin sauce Aurore <b>Patates Douces BIO Françaises</b> façon Potatoes Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Camembert des <b>Pâturages Comtois</b> Quartiers d'<b>Orange BIO</b></p>	<p><b>mardi 25 févr.</b></p> <p>Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> &amp; Emmental Râpé <b>Français</b> Émincé de Dinde <b>Française</b> sauce au Miel <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> Pointe d'Huile d'Olive Clémentine</p>	<p><b>Menu Pays Scandinaves 26/02</b></p> <p>Salade de <b>Betteraves Rouges &amp; PDT BIO</b> en Vinaigrette Crèmeux aux 2 Saumons <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf Gâteau tout Chocolat à la Noix de Coco <b>Leztroy</b></p>	<p><b>jeudi 27 févr.</b></p> <p>Saucisson de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b> &amp; Cornichon <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b>, Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b> Petits Pois Etuvés <b>Meule de Savoie BIO</b> Compotée Pomme &amp; Coing <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>vendredi 28 févr.</b></p> <p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Carbonade de <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; Jura</b> Ecrasé de Pommes de Terre <b>de Savoie</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la <b>Crème de Marron AOP BIO d'Ardèche</b></p>
	<p><b>lundi 3 mars</b></p> <p>Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés <b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomatée <b>Tome des Bauges AOP</b> <b>Purée de Pomme BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>Mardi Gras 04/03</b></p> <p>Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Blettes BIO</b> à la Béchamel <b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b> Bugnes</p>	<p><b>mercredi 5 mars</b></p> <p>Crème Savoureuse d'Epinards <b>Lezsaisons</b> Brudet de Poissons <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b></p>	<p><b>jeudi 6 mars</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Boulettes de Boeuf BIO Français</b> façon Kefta <b>Spaghettis BIO Alpina Savoie</b> Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>vendredi 7 mars</b></p> <p><b>Quartiers de Pomelos Corse IGP</b> <b>Émincé de Porc HVE</b> de <b>La Ferme de Challonges</b> à la Moutarde Purée de <b>Pois Cassés BIO</b> <b>Carottes BIO</b> à la Crème Tarte Flan Vanillé <b>Leztroy</b></p>

