

	Semaine 6	Semaine 7	Semaine 8	Semaine 9	
	<p>lundi 7 févr.</p> <p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie</p> <p>Escalope de Porc de Région à la Moutarde</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Comté Fruittier BIO AOP</p> <p>Pomme BIO de Tournon</p>	<p>Nouvel An Chinois 08/02</p> <p>Carotte, Coeur de Palmier, Maïs & sauce Sésame</p> <p>Samoussas de Légumes</p> <p>Riz BIO façon Cantonais</p> <p>Litchi & Ananas, Sirop de Badiane</p>	<p>mercredi 9 févr.</p> <p>Segments de Pomelos Sucrés</p> <p>Flan de Carottes BIO, Chèvre & Miel</p> <p>Blé BIO à la Tomate</p> <p>Haricots Verts BIO Persillés</p> <p>Crème Dessert Leztroy Vanille au Lait BIO de la Ferme de Minzier</p>	<p>jeudi 10 févr.</p> <p>Batavia Vinaigrette Balsamique</p> <p>Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron</p> <p>PDT de Savoie au Four</p> <p>Navets Boule d'Or BIO Poêlés</p> <p>Tarte aux Pommes BIO Leztroy</p>	<p>Menu Plaisir ! 11/02</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Pizza Leztroy</p> <p>Tiramisu Maison</p>
	<p>Vacances Scolaires 14/02</p> <p>Cake aux Olives</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti</p> <p>Epinards au Lait BIO de Minzier</p> <p>Petit Suisse Sucré</p> <p>Clémentines</p>	<p>mardi 15 févr.</p> <p>Velouté aux Champignons Lezsaïsons</p> <p>Dos d'Eglefin sauce Aurore</p> <p>Penne Rigate BIO Pointe d'Huile d'Olive</p> <p>Beaufort AOP de Haute-Maurienne</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>mercredi 16 févr.</p> <p>Macédoine, Carotte & Navef BIO</p> <p>Blanquette de Veau BIO</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Raclette BIO de Savoie</p> <p>Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaïsons</p>	<p>jeudi 17 févr.</p> <p>Batavia Vinaigrette Balsamique</p> <p>Boulettes de Pois Chiche BIO, Sauce Carottes & Coco</p> <p>Semoule BIO Gonflée</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier, à la Confiture de Cerises Lezsaïsons</p>	<p>vendredi 18 févr.</p> <p>Râpé de Céleri Savoyard en Rémoulade</p> <p>Diot Rochois</p> <p>Purée de Lentilles Vertes BIO</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Pudding Chocolat Banane BIO</p>
	<p>lundi 21 févr.</p> <p>Soupe Mijotée de Carottes et Cumin BIO Lezsaïsons</p> <p>Quenelles aux Légumes BIO de Royans Sauce Tomate</p> <p>Haricots Verts BIO Persillés</p> <p>Abondance Fermière AOP BIO</p> <p>Pomme BIO de Tournon</p>	<p>mardi 22 févr.</p> <p>Chou Chine BIO Sauce Cocktail</p> <p>Poulet Frais Rôti au Four</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Yaourt Fermier BIO de Savoie Sucré</p>	<p>mercredi 23 févr.</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Jambon Blanc</p> <p>Purée de Chou-Fleur & PDT BIO</p> <p>Tomme Fermière Rochoise</p> <p>Orange</p>	<p>jeudi 24 févr.</p> <p>Rillettes de Porc & Cornichon</p> <p>Poisson Frais en Court-Mouillement</p> <p>Croés BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Etuvée de Blettes BIO</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>vendredi 25 févr.</p> <p>Batavia, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Boeuf BIO des Savoie en Carbonade</p> <p>Pommes de Terre de Savoie façon Potatoes</p> <p>Crème Caramel, Oeufs et Lait BIO de Minzier</p>
	<p>Rentrée Scolaire 28/02</p> <p>Mélange de Carottes BIO & Maïs</p> <p>Ravioles BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO, sauce Tomate Leztroy</p> <p>Yaourt à la Poire BIO de Minzier</p>	<p>Mardi Gras 01/03</p> <p>Crème Dubarry Lezsaïsons</p> <p>Aiguillettes de Poulet Français, Sauce Forestière</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Bugnes</p>	<p>Cendres 02/03</p> <p>PDT BIO en Parmentière</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Petits Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Camembert</p> <p>Clémentines</p>	<p>jeudi 3 mars</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Rôti de Porc de Région au Curry</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Compotée Pomme & Châtaigne BIO Lezsaïsons</p>	<p>vendredi 4 mars</p> <p>Céleri des Pays de Savoie Râpé et Dès de Pommes BIO</p> <p>Oeufs Brouillés BIO au Fromage</p> <p>Coquillettes BIO Juste au Beurre</p> <p>Endives Gratinées</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>