

	6	7	8	9	10
Semaine	<p>lundi 3 févr.</p> <p>Soupe de Butternut BIO Lezsaisons Émincé de Poulet Français façon Yassa PDT de Savoie au Four Gruyère IGP Clémentine</p>	<p>mardi 4 févr.</p> <p>Dos de Lieu Noir sauce Paprika Riz BIO au Curry cuit façon Pilaf Carottes BIO Vichy Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>	<p>mercredi 5 févr.</p> <p>Emincé de Boeuf Français et Jus Brun Gratin Dauphinois aux PDT de Savoie HVE Navets BIO Poêlés Petit Suisse Nature</p>	<p>jeudi 6 févr.</p> <p>Cœufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette Blé BIO à la Tomate Fondue de Poireaux BIO Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>vendredi 7 févr.</p> <p>Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon AOP Blettes BIO à la Tomate Banane BIO des Antilles</p>
Semaine	<p>lundi 10 févr.</p> <p>Filet de Colin sauce Citron Riz BIO cuit façon Pilaf Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli Bûchette de Chèvre Compotée Pomme & Myrtille Française Lezsaisons</p>	<p>mardi 11 févr.</p> <p>Crème de Potimarron BIO de Savoie Lezsaisons Filet de Poulet Français Poché sauce Pesto Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Yaourt à la Poire BIO de Minzier</p>	<p>mercredi 12 févr.</p> <p>Emincé de Veau BIO Français au Romarin Pommes de terre Grenailles BIO Rôties Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Pomme BIO de Cercier</p>	<p>jeudi 13 févr.</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy Brocolis BIO Persillés Comté AOP BIO Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>vendredi 14 févr.</p> <p>Boulettes de Pois Chiches & Poivrons BIO, coulis Tomaté Poêlée de Haricots Verts BIO Français Polenta BIO Tradition Meule de Savoie BIO Quatre-Quarts Leztroy</p>
Semaine	<p>lundi 17 févr.</p> <p>Potage Saint Germain BIO Lezsaisons P'tit Colin sauce tomate à la Bisque de Homard Boulghour BIO Gonflé Brie des Pâturages Comtois Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>mardi 18 févr.</p> <p>Diot Tranché de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Polenta BIO Tradition Fondue de Poireaux BIO Camembert des Pâturages Comtois Pomme IGP de Chevrier</p>	<p>mercredi 19 févr.</p> <p>Emincé de Cuisse de Poulet Français au Miel & Epices Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre Navets BIO Poêlés Mousse au Chocolat Leztroy</p>	<p>jeudi 20 févr.</p> <p>Chili Con Carne au Boeuf BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Haricots Plats en Persillade Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Fraise Lezsaisons</p>	<p>vendredi 21 févr.</p> <p>Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans Crèmeux Flan Brocolis BIO & Artichaut Crème Caramel, Cœufs & Lait BIO de Minzier</p>
Semaine	<p>Vacances Scolaires 24/02</p> <p>Dos d'Eglefin sauce Aurore Patates Douces BIO Françaises façon Potatoes Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Camembert des Pâturages Comtois Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>mardi 25 févr.</p> <p>Soupe à l'Oignon Leztroy & Emmental Râpé Français Émincé de Dinde Française sauce au Miel Penne Rigate BIO Alpina Savoie Pointe d'Huile d'Olive Clémentine</p>	<p>Menu Pays Scandinaves 26/02</p> <p>Salade de Betteraves Rouges & PDT BIO en Vinaigrette Crèmeux aux 2 Saumons Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Gâteau tout Chocolat à la Noix de Coco Leztroy</p>	<p>jeudi 27 févr.</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons Petits Pois Etuvés Blé BIO au Beurre Meule de Savoie BIO Compotée Pomme & Coing Lezsaisons</p>	<p>vendredi 28 févr.</p> <p>Carbonade de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie Fondue de Poireaux BIO Fromage Blanc BIO de Minzier à la Crème de Marron AOP BIO d'Ardèche</p>
Semaine	<p>lundi 3 mars</p> <p>Gnocchis BIO sauce Tomatée Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli Comté AOP BIO Purée de Pomme BIO Lezsaisons</p>	<p>Mardi Gras 04/03</p> <p>Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Riz BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO à la Béchamel Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Bugnes</p>	<p>mercredi 5 mars</p> <p>Crème Savoureuse d'Epinards Lezsaisons Brudet de Poissons Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Yaourt Nature BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>jeudi 6 mars</p> <p>Boulettes de Boeuf BIO Français façon Kefta Spaghettis BIO Alpina Savoie Endives Gratinées Emmental Râpé Français Banane BIO des Antilles</p>	<p>vendredi 7 mars</p> <p>Emincé de Porc HVE de La Ferme de Challonges à la Moutarde Purée de Pois Cassés BIO Carottes BIO à la Crème Yaourt Nature de Brebis de La Laiterie du Mont-Aiguille</p>