

	6	7	8	9	10
Semaine	<p><b>lundi 3 févr.</b></p> <p><b>Soupe de Butternut BIO Lezsaisons</b> Émincé de Poulet <b>Français</b> façon Yassa 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>jeudi 6 févr.</b></p> <p><b>Œufs Brouillés BIO Français</b> à la Ciboulette <b>Blé BIO</b> à la Tomate Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Comté BIO AOP</b> Seignemartin, Nantua <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 Antilles</p>	
Semaine	<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</b> de <b>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>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 <b>d'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>	
Semaine	<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>Boughour 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>Dîot 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>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</b> de <b>Gruffy</b> à la Confiture de Fraîse <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>Œufs &amp; Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	
Semaine	<p><b>Vacances Scolaires 24/02</b></p> <p>Votre Equipe</p>	<p><b>mardi 25 févr.</b></p> <p>Leztroy</p>	<p><b>jeudi 27 févr.</b></p>	<p><b>vendredi 28 févr.</b></p> <p></p>	
Semaine	<p><b>lundi 3 mars</b></p> <p></p>	<p><b>mardi 4 mars</b></p>	<p><b>jeudi 6 mars</b></p> <p>vous souhaite de</p>	<p><b>vendredi 7 mars</b></p> <p>Bonnes Vacances !</p>	