



	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 Tomme IGP de Savoie de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier Clémentine</p>	<p>mardi 4 févr.</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Dos de Lieu Noir sauce Paprika Riz BIO au Curry cuit façon Pilaf Carottes BIO Vichy Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO</p>	<p>mercredi 5 févr.</p> <p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Rôti de Boeuf Français au Jus Polenta BIO Tradition P'tit Suisse Sucré</p>	<p>jeudi 6 févr.</p> <p>Œufs 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>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Crozziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon AOP Banane BIO des Antilles</p>
Semaine	<p>lundi 10 févr.</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Tartare Leztroy Riz BIO cuit façon Pilaf Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO 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 aux Fruits BIO du GAEC Tétaz, St-Germain-les-Paroisses</p>	<p>mercredi 12 févr.</p> <p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Émincé de Veau BIO Français au Romarin Pommes de terre Grenailles BIO Rôties Pomme BIO de Cercier</p>	<p>jeudi 13 févr.</p> <p>Salade Verte, DèS de Fromage de Région & Vinaigrette Leztroy Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>Menu Plaisir ! 14/02</p> 
Semaine	<p>lundi 17 févr.</p> <p>Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans Crémeux Yaourt Fermier BIO du GAEC Tétaz à la Confiture de Fraise Lezsaisons</p>	<p>mardi 18 févr.</p> <p>Diot au Vin Blanc 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>Terrine de Brocolis & Carottes BIO, Mayonnaise Lezsaisons Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre Navets BIO Poêlés Mousse au Chocolat Leztroy</p>	<p>jeudi 20 févr.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Chili Con Carne au Boeuf BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Crème Caramel, Œufs & Lait BIO</p>	<p>vendredi 21 févr.</p> <p>Potage Saint Germain BIO Lezsaisons P'tit Colin sauce tomatée à la Bisque de Homard Boulghour BIO Gonflé Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>
Semaine	<p>Vacances Scolaires 24/02</p> <p>Votre</p>	<p>mardi 25 févr.</p> <p>Equipe</p>	<p>mercredi 26 févr.</p> <p>Leztroy</p>	<p>jeudi 27 févr.</p>	<p>vendredi 28 févr.</p> 
Semaine	<p>lundi 3 mars</p> 	<p>Mardi Gras 04/03</p>	<p>mercredi 5 mars</p>	<p>jeudi 6 mars</p> <p>vous souhaitez de</p>	<p>vendredi 7 mars</p> <p>Bonnes Vacances !</p>