



	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>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 Croûziflette 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 Épinards BIO Français Crèmeux 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>jeudi 13 févr.</p> <p>Salade Verte, Dèss de Fromage de Région & Vinaigrette Leztroy Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>vendredi 14 févr.</p> <p>Salade de Pommes de Terre BIO Boulettes de Lentilles Vertes BIO, coulis Tomaté Poêlée de Haricots Verts BIO Français Meule de Savoie BIO Quatre-Quarts Leztroy</p>	
Semaine	<p>lundi 17 févr.</p> <p>Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans Crèmeux 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>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 tomate à la Bisque de Homard Boullghour 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 Equipe</p>	<p>mardi 25 févr.</p> <p>Leztroy</p>	<p>jeudi 27 févr.</p>	<p>vendredi 28 févr.</p> <p></p>	
Semaine	<p>lundi 3 mars</p> <p></p>	<p>Mardi Gras 04/03</p>	<p>jeudi 6 mars</p> <p>vous souhaite de</p>	<p>vendredi 7 mars</p> <p>Bonnes Vacances !</p>	