

	6	7	8	9	
Semaine	<b>lundi 5 févr.</b> Velouté de <b>Légumes BIO</b> & Céréales Dos de Colin sauce Crème <b>Penne Rigate BIO</b> Pointe d'Huile d'Olive <b>Reblochon Fermier AOC Rochois</b> Clémentines	<b>mardi 6 févr.</b> Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Émincé de Porc au Curry / <i>Dinde</i> Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Boullghour BIO</b> Gonflé <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>mercredi 7 févr.</b> Segments de Pamplemousse Sucrés Muffin Salé aux Olives Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Camembert <b>Compote Pomme &amp; Potimarron BIO</b>	<b>jeudi 8 févr.</b> Menu Plaisir !!	<b>vendredi 9 févr.</b> Batavia Vinaigrette Balsamique <b>Boeuf BIO</b> des <b>Savoie</b> en Carbonade Purée de <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> Mangue & Ananas, Sirop Vanille
Semaine	<b>Vacances Scolaires 12/02</b> Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Gribiche Aiguillette de Poulet <b>Français</b> , Vallée d'Auge Chou-Fleur Béchamel au Curry Tomme Fermière <b>Rochoise</b> Orange	<b>Mardi Gras 13/02</b> <b>Céleri &amp; Carotte BIO</b> sauce Tartare Gratin de Pâtes <b>Leztroy</b> aux <b>Macaronis BIO</b> de <b>Chambéry</b> et Jambon Blanc / <i>Nature</i> Petit Suisse Sucré Bugnes	<b>mercredi 14 févr.</b> <b>Chou Chine BIO</b> Cocktail Poisson Frais sauce Paprika <b>Riz BIO</b> à la Ciboulette & Tomates Confites <b>Tomette BIO</b> de <b>Yenne</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b> Caramélisées	<b>jeudi 15 févr.</b> Crème de <b>Potimarron &amp; PDT BIO</b> Steak Haché de <b>Boeuf BIO</b> Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Comté BIO</b> Marcel Petite <b>Banane BIO</b>	<b>vendredi 16 févr.</b> Scarole, Douce Vinaigrette Blanquette de <b>Veau BIO</b> <b>Céréales Gourmandes BIO</b> Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Yaourt de Gruffy BIO</b> à la Crème de Marron <b>Leztroy</b>
Semaine	<b>lundi 19 févr.</b> Jambon Persillé de <b>Bourgogne / Terrine</b> Mini Quenelles de <b>Royans</b> à la Tomate <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Gruyère BIO</b> de <b>La Dent du Chat</b> Clémentines	<b>mardi 20 févr.</b> Velouté de Champignons à la Crème <b>Manchon de Poulet BIO Français</b> <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Brîe Roulé à la <b>Confiture BIO Leztroy</b>	<b>mercredi 21 févr.</b> <b>Haricots Verts BIO</b> , Féta, Oeuf Dur Filet de Merlu aux Epices <b>Blé BIO</b> à la Tomate Navet Boule d'Or "Découverte" <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> au <b>Coulis de Fruits BIO Leztroy</b>	<b>jeudi 22 févr.</b> <b>Carottes BIO</b> Râpées Tout Simplement Sauté de Porc de <b>Région</b> à l'échalote / <i>Dinde</i> <b>Polenta BIO</b> de <b>Savoie</b> Tradition Chèvre Demi-Sec <b>d'Habère Poche</b> Compotée <b>Pomme BIO</b> & Orange	<b>vendredi 23 févr.</b> Salade Verte et Trévisé Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four Flan de <b>Potimarron BIO</b> Crème Dessert <b>Leztroy</b> à la Vanille au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>
Semaine	<b>Rentrée Scolaire 26/02</b> <b>Betterave Rouge BIO</b> Vinaigrette <b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans</b> Emmental Basilic et Coulis Provençal <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Orange	<b>mardi 27 févr.</b> <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Raclette BIO AOP</b> Marcel Petite Gâteau au <b>Yaourt BIO</b>	<b>mercredi 28 févr.</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette Diots <b>Rochois / Merguez</b> <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> <b>Morbier BIO AOP</b> Marcel Petite <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>jeudi 1 mars</b> Potage Dubarry, <b>Chou-Fleur &amp; PDT BIO</b> Kefta de <b>Boeuf BIO</b> à l'Orientale <b>Semoule BIO</b> au Cumin Gâteau d'Anniversaire	<b>Nouvel An Chinois 02/03</b> <b>Chou Chine BIO</b> & Soja Croquants Nem Volaille & Légumes <b>Riz BIO</b> façon Cantonais Panacotta Coco Coulis Mangue