

Restaurant Scolaire

Pain BIO à chaque repas

DE FÉVRIER 2023

Semaine 6

Vacances Scolaires 06/02

Chou Chine BIO Sauce Cocktail
Diot **Rochois**
Mijotée de **Lentilles Vertes & Carottes BIO**
Comté Fruitiier BIO AOP
Clémentines

mardi 7 févr.

Chou Chine & Carotte BIO façon Coleslaw
Escalope de Dinde **Française** à l'Italienne
Riz BIO Safrané
Abondance Fermière AOP BIO
Compotée Pomme & Myrtille BIO Lezsaisons

mercredi 8 févr.

Segments de Pomelos Sucrés
Flan de **Carottes BIO**, Chèvre & Miel
Blé BIO au Beurre
Haricots Verts BIO Persillés
Fromage Blanc BIO de **Minzier**, Confiture de Fraises **Lezsaisons**

jeudi 9 févr.

Batavia & Vinaigrette Balsamique
P'tits Colin Crémé
Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf
Navets Boule d'Or BIO Poêlé
Crème Dessert **Leztroy** Vanille au **Lait BIO** de la **Ferme de Minzier**

vendredi 10 févr.

Potage Saint Germain BIO Lezsaisons
Tranche de Jambon Blanc
Chou-Fleur Béchamel au **Lait BIO**
Fromage Râpé **Français**
Banane BIO des Antilles

Semaine 7

lundi 13 févr.

Cake aux Olives Vertes
Haut de Cuisse de Poulet **Français** Rôti
Épinards au **Lait BIO** du **Crêt Joli**
Petit Suisse Sucré
Ananas & Mangue, sirop de Vanille

mardi 14 févr.

Crème de Potimarron BIO Lezsaisons
Dos d'Eglefin sauce Curry
Penne Rigate BIO Pointe d'Huile d'Olive
La Dent du Chat BIO
Kiwi BIO de la **Vallée du Rhône**

mercredi 15 févr.

Râpé de **Céleri Savoyard** en Rémoulade
Emincé de **Veau BIO** au Romarin
Riz BIO cuit façon Pilaf
Raclette BIO de **Savoie**
Purée de Pommes BIO Lezsaisons

jeudi 16 févr.

Batavia & Vinaigrette au Basilic
Boulettes de Pois Chiches & Poivron BIO, sauce Tomaté
Semoule BIO Gonflée
Fondue de **Poireaux BIO**
Pudding Chocolat & **Banane BIO**

vendredi 17 févr.

Pique-nique/goûter à fournir par les familles