

Restaurant Scolaire : COMMUNAUTÉ DE COMMUNES FAUCIGNY GLIERES

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2024

	lundi 5 févr.	mardi 6 févr.	mercredi 7 févr.	jeudi 8 févr.	Nouvel An Chinois 09/02
Semaine 6	<p>Velouté de Courgette de Savoie BIO Lezsaisons Émincé de Poulet Français façon Yassa Polenta BIO Tradition Tomme IGP de Savoie de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier Clémentine</p>	<p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Blé BIO au Beurre Crème Dessert Leztroy à la Vanille au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>Segments de Pomelos Sucrés Flan de Carottes BIO, Chèvre & Miel Coeurs de Blé BIO Alpina façon Pilaf Haricots Verts BIO Persillés Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP Purée de Pommes BIO Lezsaisons</p>	<p>Mélange Carottes BIO & Maïs sauce Sucrée Samoussas de Légumes Riz BIO façon Cantonais Panacotta Coco au coulis Mangué & Passion</p>
Semaine 7	<p>lundi 12 févr. Chou Chine BIO Sauce Cocktail Rôti de Porc de La Ferme de Challonges au Curry Lentilles Vertes BIO Françaises Mijotées Meule de Savoie BIO Pomme HVE de Chevrier</p>	<p>Mardi Gras 13/02 Soupe à l'Oignon Leztroy Aiguillette de Poulet Français à la Crème PDT Grenailles BIO Rôties Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry Fromage Râpé Français Bugnes</p>	<p>mercredi 14 févr. Céleri Rave BIO en Rémoulade Sauté de Veau BIO Français aux Olives Semoule BIO Gonflée Bûche de Chèvre Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>jeudi 15 févr. Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Boulettes de Pois Chiches & Poivron BIO, sauce Tomatée Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre P'tit Suisse Sucré</p>	<p>vendredi 16 févr. Salade de Riz BIO Colorée Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au Lait BIO du Crêt Joli à Minzier Abondance AOP Compote Pomme & Fraise Lezsaisons</p>
Semaine 8	<p>Vacances Scolaires 19/02 Coleslaw, Chou & Carotte BIO Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans, sauce Tomate Leztroy Yaourt à la Poire BIO de Minzier</p>	<p>mardi 20 févr. Terrine de Brocolis & Carottes BIO, Sauce Tartare Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Navets Boule d'Or BIO Poêlés Pomme BIO de Chez Lacroix</p>	<p>Menu Savoyard 21/02 Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Jambon Blanc & Cornichon Pommes de Terre BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des Bornes à Arbusigny Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons</p>	<p>jeudi 22 févr. Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO P'tit Colin Crémé Boullghour BIO Gonflé Crème Caramel, Oeufs et Lait BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 23 févr. Crème de Potimarron BIO Lezsaisons Bourguignon au Boeuf BIO des GAEC des Savoie & du Jura Purée de Pommes de Terre de Savoie Reblochon AOP Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>
Semaine 9	<p>lundi 26 févr. Crème Dubarry Lezsaisons & Dèss de Fromage de Région Émincé de Dinde Française sauce Crème Penne Rigate BIO au Blé Complet Alpina Savoie Clémentine</p>	<p>mardi 27 févr. Parmentière de Pommes de Terre BIO Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans, Sauce Tomatée Haricots Verts BIO Poêlés Meule de Savoie BIO Purée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>Menu Mexicain 28/02 Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Chili Con Carne au Boeuf BIO Français Riz BIO cuit façon Pilaf Moelleux Chocolat & Ananas Leztroy</p>	<p>jeudi 29 févr. Céleri Rave BIO en Rémoulade Diot de la Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Polenta BIO Tradition Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Confiture de Mirabelles Lezsaisons</p>	<p>vendredi 1 mars Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Dos de Lieu Noir sauce Aurore Purée de Pois Cassés BIO Carottes BIO Vichy Banane BIO des Antilles</p>