

Restaurant Scolaire : COMMUNAUTÉ DE COMMUNES FAUCIGNY GLIERES

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2025

	lundi 3 févr.	mardi 4 févr.	mercredi 5 févr.	jeudi 6 févr.	vendredi 7 févr.
Semaine 6	<p>Soupe de Butternut BIO Lezsaisons Émincé de Poulet Français façon Yassa PDT de Savoie au Four</p> <p>Tomme IGP de Savoie de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier Clémentine</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 de Minzier</p>	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Rôti de Boeuf Français au Jus Gratin Dauphinois aux PDT de Savoie HVE P'tit Suisse Sucré</p>	<p>Cœufs 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>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Crozziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon AOP Banane BIO des Antilles</p>
Semaine 7	<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 Crémeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli Fromage de Chèvre Demi-Sec de La Chèvrerie des Moises, Habère-Poche Compotée Pomme & Myrtille Française Lezsaisons</p>	<p>mardi 11 févr.</p> <p>Crème de Polimarron BIO de Savoie Lezsaisons Filet de Poulet Français Poché sauce Pesto Semoule BIO Alpina Savoie Gontfée Yaourt à la Poire BIO de Minzier</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, Dës 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 Falafels Tomatés BIO de Sassenage & sa Sauce Fromage Blanc Poêlée de Haricots Verts BIO Français Meule de Savoie BIO Quatre-Quarts Leztroy</p>
Semaine 8	<p>lundi 17 févr.</p> <p>Potage Saint Germain BIO Lezsaisons P'tit Colin sauce tomatée à la Bisque de Homard Boulghour BIO Gontflé Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</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 Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices 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 Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Fraise Lezsaisons</p>	<p>vendredi 21 févr.</p> <p>Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO Gratin de Perlines Alpina Savoie Tomaté Crème Caramel, Cœufs & Lait BIO de Minzier</p>
Semaine 9	<p>Vacances Scolaires 24/02</p> <p>Dos d'Eglefin sauce Aurore Patates Douces BIO Françaises façon Potatoes Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Camembert des Pâturages Comtois Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>mardi 25 févr.</p> <p>Soupe à l'Oignon Leztroy & Emmental Râpé Français Émincé de Dinde Française sauce au Miel Penne Rigate BIO Alpina Savoie Pointe d'Huile d'Olive Clémentine</p>	<p>Menu Pays Scandinaves 26/02</p> <p>Salade de Betteraves Rouges & PDT BIO en Vinaigrette Crémeux aux 2 Saumons Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Gâteau tout Chocolat à la Noix de Coco Leztroy</p>	<p>jeudi 27 févr.</p> <p>Saucisson de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron & Cornichon Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons Petits Pois Etuvés Meule de Savoie BIO Compotée Pomme & Coing Lezsaisons</p>	<p>vendredi 28 févr.</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Carbonade de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie Fromage Blanc BIO de Minzier à la Crème de Marron AOP BIO d'Ardèche</p>
Semaine 10	<p>lundi 3 mars</p> <p>Duo Carottes & Panais BIO Râpés Gnocchis BIO sauce Tomatée Tome des Bauges AOP Purée de Pomme BIO Lezsaisons</p>	<p>Mardi Gras 04/03</p> <p>Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Riz BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO à la Béchamel Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Bugnes</p>	<p>mercredi 5 mars</p> <p>Crème Savoureuse d'Épinards Lezsaisons Brudet de Poissons Semoule BIO Alpina Savoie Gontflée Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>jeudi 6 mars</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Boulettes de Boeuf BIO Français façon Kefta Spaghettis BIO Alpina Savoie Emmental Râpé Français Banane BIO des Antilles</p>	<p>vendredi 7 mars</p> <p>Quartiers de Pomelos Corse IGP Émincé de Porc HVE de La Ferme de Challonges à la Moutarde Purée de Pois Cassés BIO Carottes BIO à la Crème Tarte Flan Vanillé Leztroy</p>