

Restaurant Scolaire : LUCINGES

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2021

Semaine 5	lundi 1 févr.	Chandeleur 02/02	jeudi 4 févr.	vendredi 5 févr.
	Salade Coleslaw, Chou Dur & Carotte BIO Raviolis BIO du Royans Emmental Basilic et Coulis Provençal Beaufort AOP de Haute-Maurienne Clémentines	Betteraves Rouges BIO Feta & Noix Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Choux Fleurs en Gratin au Lait BIO Crêpe Chocolat Noisette	Soupe à l'Oignon & Croûtons Émincé de Poulet Français sauce Crème Carottes de Savoie Vichy Comté AOP Râpé, pour la Soupe Cake Marbré Leztroy	Salade Verte & Douce Vinaigrette Tartiflette Savoyarde Leztroy aux Pomme de Terre BIO et Fromage de l'ENILV Compote Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons
Semaine 6	Vacances Scolaires 08/02	mardi 9 févr.	jeudi 11 févr.	vendredi 12 févr.
	Votre Equipe	Leztroy	vous souhaite de	Bonnes Vacances !
Semaine 7	lundi 15 févr.	mardi 16 févr.	jeudi 18 févr.	vendredi 19 févr.
				
Semaine 8	Rentrée Scolaire 22/02	Nouvel An Chinois 23/02	jeudi 25 févr.	vendredi 26 févr.
	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Haricots Plats au Confit Tomaté Comté Fruittier BIO AOP Pomme BIO de Cercier	Carotte, Coeur de Palmier, Maïs & sauce Sésame Samoussas de Légumes Riz BIO façon Cantonais Litchi & Ananas, Sirop de Badiane	Cuidités de Betteraves BIO Mimosa Poisson Frais en Court-Mouillement Croés Alpina Savoie façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	Batavia Vinaigrette Balsamique Boeuf BIO des Savoie en Carbonade Pomme de Terre de Savoie façon Potatoes Meule des 2 Savoie Mousse au Chocolat Leztroy