

## Restaurant Scolaire : LUCINGES

### MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2023

		lundi 13 févr.	mardi 14 févr.	jeudi 16 févr.	vendredi 17 févr.
Semaine	7	Votre Equipe	Leztroy	vous souhaitez de	Bonnes Vacances !
	8	<b>Rentrée Scolaire 20/02</b> Mélange de <b>Carottes BIO</b> & Maïs <b>Raviolis aux Légumes du Soleil BIO</b> de <b>Royans</b> , sauce Tomate <b>Leztroy</b> <b>Yaourt à la Poire BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Mardi Gras 21/02</b> <b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Aiguillette de Poulet <b>Français</b> aux Trompettes <b>Pommes de Terre Grenailles BIO</b> Rôties Bûche de Chèvre Bugnes	<b>Menu Plaisir ! 23/02</b> Saucisson <b>Rochois</b> & Cornichon Pizza Leztroy aux Fromages Salade Verte & Douce Vinaigrette Moelleux au Chocolat & Crème Anglaise	<b>vendredi 24 févr.</b> Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> Rôti de Porc de <b>Région</b> au Curry <b>Polenta BIO</b> Tradition Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Pomme HVE</b> de <b>Haute-Savoie</b>
	9	<b>lundi 27 févr.</b> Crème Dubarry <b>Lezsaisons</b> & Croûtons Emincé de Dinde <b>Français</b> sauce Colombo <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Comté AOP</b> Clémentine	<b>mardi 28 févr.</b> Macédoine de Légumes, <b>Navet &amp; Carottes BIO</b> Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron <b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre Endives Gratinées <b>Yaourt Fermier BIO de Savoie</b> façon Stracciatella <b>Leztroy</b>	<b>jeudi 2 mars</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette Sauté de Veau <b>Français</b> aux Olives Purée de Pois Cassés <b>Carottes BIO</b> Vichy Clafoutis aux Fruits Rouges, aux <b>Oeufs &amp; Lait BIO</b>	<b>vendredi 3 mars</b> Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex-Mex <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Royans</b> , Sauce Tomatée <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés Meule de <b>Savoie</b> Purée de pommes <b>Lezsaisons</b>