

## Restaurant Scolaire : VOGLANS

	lundi 2 févr.	mardi 3 févr.	mercredi 4 févr.	Chandeleur 05/02	vendredi 6 févr.
6 Semaine	Soupe à l'Oignon <b>Leztrou</b> & Croûtons  Croziflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> & <b>Reblochon AOP</b>  Clémentine	Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b>  Quiche au Fromage, <b>Oeufs &amp; Lait BIO Français</b>  <b>Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli</b>  <b>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b>	Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette <b>Leztrou</b>  Rôti de Veau <b>Français</b> & son jus  Purée de <b>Chou-Fleur &amp; Haricots Lingots BIO</b>  <b>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</b>  <b>Pomme BIO de Chevrier</b>	Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel & Epices  <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf  <b>Carottes BIO</b> à la Crème  Camembert des <b>Pâtures Comtois</b>  Crêpe fourrée Chocolat & Noisette	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztrou</b> & <b>Dès de Gruyère IGP</b>  Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b>  Banane des <b>Antilles</b>
7 Semaine	<b>Vacances Scolaires 09/02</b>	mardi 10 févr.	mercredi 11 févr.	<b>Menu La Belle &amp; le Clochard 12/02</b>	vendredi 13 févr.
	Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b>  Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> sauce Pesto  <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf  <b>Yaourt Fermier BIO de la Ferme du Parquet</b> , à la Confiture de Myrtilles <b>Lezsaisons</b>	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & <b>Citron BIO Corse</b>  <b>Blé BIO</b> au Beurre  Purée de <b>Brocolis BIO</b>  <b>Tomme Fermière IGP de Savoie</b>  <b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	Céleri BIO Rémoulade  <b>Oeufs BIO Français</b> Brouillés à la Ciboulette  <b>Pommes de Terre BIO</b> façon Potatoes  <b>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</b>  <b>Quartiers d'Orange BIO</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztrou</b>  <b>Boulette de Boeuf BIO Français</b>  <b>Spaghettis BIO Alpina Savoie</b>  Mousse au Chocolat & Meringue <b>Leztrou</b>	<b>Velouté de Courgettes BIO Lezsaisons</b>  Bouchée à l'Italienne & Sa Sauce <b>Fromage Blanc BIO Fermier</b>  Petits Pois & Carottes de <b>Reignier</b> Etuvés  Emmental Râpé <b>Français</b>  <b>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</b>
8 Semaine	lundi 16 févr.	Mardi Gras 17/02	mercredi 18 févr.	jeudi 19 févr.	Nouvel An Chinois 20/02
	<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztrou</b>  Sauté de Porc à la Moutarde, <b>le Rougeot du Charvin</b>  <b>Pommes de terre Grenailles BIO</b> Rôties  Crème Dessert Praliné <b>Leztrou</b> , au <b>Lait BIO du Crêt Joli</b>	<b>Soupe de Butternut BIO Lezsaisons</b>  Chili Sin Carne, au <b>Pois BIO Français</b>  <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf  Fondue de <b>Poireaux BIO</b>  Emmental Râpé <b>Français</b>  Bugnes	Dos de Lieu sauce Paprika  <b>Pommes de Terre BIO</b> à la Lyonnaise  Chou-Fleur au Curry, Béchamel au <b>Lait BIO de Minzier</b>  <b>Abondance AOP des Fruitières de Haute-Savoie</b>  Banane des <b>Antilles</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztrou</b>  Sauté de <b>Boeuf BIO des Savoie &amp; Jura</b> à l'Oriental  <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b>  <b>Yaourt à la Poire BIO de Minzier</b>	Emincé de Poulet <b>Français</b> Sauce Soja & Miel  Nouilles  Légumes Sautés Sésame  Compote Pomme & Mangue <b>Lezsaisons</b>  Feuilleté Sucré <b>Leztrou</b>
9 Semaine	<b>Rentrée Scolaire 23/02</b>	mardi 24 févr.	mercredi 25 févr.	jeudi 26 févr.	vendredi 27 févr.
	<b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette  Cappellettis Epinards & Fromage Frais de <b>St Jean</b> , Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b>  Emmental Râpé <b>Français</b>  <b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaisons</b>	Chipolata de <b>La Maison Hofer, Challonges</b>  Ecrasé de <b>PDT de Savoie</b>  Petits-Pois cuits à l'Etuvée  Bûchette de Chèvre  Clémentine	Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b>  <b>Polenta BIO Tradition</b>  Haricots Beurre Persillés  Crème Caramel, <b>Oeufs &amp; Lait BIO de Minzier</b>	<b>Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons</b> & Croûtons  Crèmeux aux 2 Saumons  <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf  <b>Meule de Savoie BIO</b>  <b>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztrou</b>  <b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b>  <b>Carottes &amp; Navets BIO</b> Etuvés  <b>Fromage Blanc BIO du Crêt Joli</b> à la Confiture de Cerises <b>Lezsaisons</b>