

## Restaurant Scolaire : LUCINGES

# MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2018

	6	7	8	9
Semaine	<b>lundi 5 févr.</b> Velouté de <b>Légumes BIO</b> & Céréales Dos de Colin sauce Crème <b>Penne Rigate BIO</b> Pointe d'Huile d'Olive <b>Reblochon Fermier AOC Rochois</b> Clémentines	<b>mardi 6 févr.</b> Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Émincé de Porc au Curry / <i>Dinde</i> Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Boughour BIO</b> Gonflé <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>jeudi 8 févr.</b> <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Paëlla Valencia au Poulet <b>Français</b> <b>Riz BIO</b> aux Fruits de Mer Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b>	<b>vendredi 9 févr.</b> Batavia Vinaigrette Balsamique <b>Boeuf BIO</b> des <b>Savoie</b> en Carbonade Purée de <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> Mangue & Ananas, Sirop Vanille
Semaine	<b>lundi 12 févr.</b>  Votre Equipe	<b>mardi 13 févr.</b>  Leztroy	<b>jeudi 15 févr.</b>  vous souhaitez de	<b>vendredi 16 févr.</b>  Bonnes Vacances !
Semaine	<b>lundi 19 févr.</b>  Votre Equipe	<b>mardi 20 févr.</b>  Leztroy	<b>jeudi 22 févr.</b>  vous souhaitez de	<b>vendredi 23 févr.</b>  Bonnes Vacances !
Semaine	<b>lundi 26 févr.</b> <b>Betterave Rouge BIO</b> Vinaigrette <b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans</b> Emmental Basilic et Coulis Provençal <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Orange	<b>mardi 27 févr.</b> <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Raclette BIO AOP</b> Marcel Petite Gâteau au <b>Yaourt BIO</b>	<b>jeudi 1 mars</b> Potage Dubarry, <b>Chou-Fleur &amp; PDT BIO</b> Keffa de <b>Boeuf BIO</b> à l'Orientale <b>Semoule BIO</b> au Cumin <b>Le Crêztoy BIO</b> <b>Banane BIO</b>	<b>Nouvel An Chinois 02/03</b> <b>Chou Chine BIO</b> & Soja Croquants Nem Volaille & Légumes <b>Riz BIO</b> façon Cantonais Panacotta Coco Coulis Mangue