

		14			
Semaine	lundi 1 avril	Féié	Menu de Pâques 02/04	jeudi 4 avril	
			<p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Colombo de Colin et ses Petits Légumes</p> <p><b>Semoule BIO</b> Gonflée</p> <p>Moelleux au Chocolat &amp; Crème Anglaise au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> &amp; DèS de Fromage de <b>Région</b></p> <p>Sauté de <b>Veau HVE Français</b> aux Olives</p> <p><b>Torsades BIO Alpina</b>, pointe d'Huile d'Olive</p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Abricot BIO</b> <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème</p> <p>Petits-Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p><b>Comté AOP BIO</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix, Cercier</b></p>
	lundi 8 avril	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p><b>Raviolis Emmental &amp; Basilic BIO</b> de <b>Royans</b>, sauce Tomate <b>Leztroy</b></p> <p><b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b> façon Stracciatella</p>	mardi 9 avril	jeudi 11 avril	
			<p>Coleslaw, <b>Chou Blanc &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Dos de Cabillaud sauce Dugléré</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Purée Pomme &amp; Banane <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Diot de la <b>Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b></p> <p>Purée Patate Douce &amp; <b>PDT BIO</b></p> <p><b>Raclette IGP</b> de la <b>Fruitière des Bornes, Arbusigny</b></p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p>Salade de <b>Haricots Verts BIO</b></p> <p>Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b></p> <p><b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre</p> <p>Crème Dessert <b>Leztroy</b> Vanille au <b>Lait BIO</b> de la <b>Ferme de Minzier</b></p>
	Vacances Scolaires 15/04		mardi 16 avril	jeudi 18 avril	vendredi 12 avril
		Votre Equipe Leztroy	vous souhaite de	Bonnes Vacances !	
16				vendredi 19 avril	
Semaine					