

## Restaurant Scolaire : CUSY ECOLE

# MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026

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

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.