

Restaurant Scolaire : CUSY ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026

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