

Restaurant Scolaire : MEGEVETTE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026

Semaine 6	lundi 2 févr.	mardi 3 févr.	Chandeleur 05/02	vendredi 6 févr.
	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP Clémentine	Parmentière de Pommes de Terre BIO Quiche au Fromage, Ceufs & Lait BIO Français Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices 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
	Vacances Scolaires 09/02	mardi 10 févr.	jeudi 12 févr.	vendredi 13 févr.
	Votre Equipe	Leztroy		
Semaine 8	lundi 16 févr.	mardi 17 févr.	jeudi 19 févr.	vendredi 20 févr.
			vous souhaite	de Bonnes Vacances !
Semaine 9	Rentrée Scolaire 23/02	mardi 24 févr.	jeudi 26 févr.	vendredi 27 févr.
	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Cappelletti Epinards & Fromage Frais de St Jean , Sauce Tomate Lezsaisons Emmental Râpé Français Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Ecrasé de PDT de Savoie Petits-Pois cuits à l'Etuve Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises Clémentine	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

Atelier Faucigny - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la Saison

Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Nous ne pouvons vous garantir à 100 % de la composition d'un plat, la liste des allergènes est à titre indicatif

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2026	Semaine 6	6	lundi 2 fevr.	Allergène	mardi 3 fevr.	Allergène	mercredi 4 fevr.	Allergène	jeudi 5 fevr.	Chandeleur	Allergène	vendredi 6 fevr.	Allergène	
			Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons Croziflette Savoyarde, Crozets BIO & Reblochon AOP Gratin de Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Pommes de Terre BIO en Parmentière Quiche au Fromage, Lait & Cœufs BIO Français	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO Françaises en Vinaigrette Rôti de Veau Français & son Jus Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	-- Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Miel & Epices Croustillou des Alpes au Fromage de Chèvre	-- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Hachis Parmentier de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-		
					Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf Carottes BIO à la Crème Camembert des Pâturages Comtois	1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-				
					Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St Germain-les-Paroisses	1-	Comté BIO AOP de Seigne Martin Pomme BIO de Chevrier	1- --	Crêpe Chocolat & Noisette	1-2-3-7-11-	Dés de Gruyère IGP, Franche-Comté Banane des Antilles	1- --		
			Clémentine	--										
		Semaine 7	7	lundi 9 fevr.	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 10 fevr.	Allergène	mercredi 11 fevr.	Allergène	jeudi 12 fevr.	Menu La Belle & le Clochard	Allergène	vendredi 13 fevr.
			Macédoine de Légumes, Carottes & Navets BIO Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Pesto Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8-	-- Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons Blé BIO au Beurre Purée de Brocolis BIO	-- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-	Céleri Rave BIO Rémoulade Cœufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Boulettes de Bœuf BIO Français Boulette de Pois façon Keffa BIO Sauce Tomate Lezsaisons Spaghettis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-	Velouté de Courgettes BIO Lezsaisons Bouchée à l'Italienne & Sa Sauce Fromage Blanc BIO Fermier Petits-Pois & Carottes de Reignier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-		
			Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Myrtilles Lezsaisons	1- 1-	Tomme Fermière IGP de Savoie Meule de Savoie BIO Purée de Pomme HVE Lezsaisons	1- 1- --	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Aiguille Quartiers d'Orange BIO	1- --	Mousse au Chocolat & Meringue Leztroy	1-2-3-7-	Emmental Râpé Français Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	1- --		
	Semaine 8	8	lundi 16 fevr.	Allergène	mardi 17 fevr.	Mardi Gras	Allergène	mercredi 18 fevr.	Allergène	jeudi 19 fevr.	Allergène	vendredi 20 fevr.	Nouvel An Chinois	Allergène
			Betteraves BIO Françaises en Vinaigrette Sauté de Porc Le Rougeot du Charvin Purée Carotte & Lentille Corail BIO PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-	Soupe de Butternut BIO Lezsaisons Chili Sin Carne, au Pois BIO Riz BIO cuit façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-	-- Dos de Lieu Sauce Paprika Petits Pois Etuvés	-- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Sauté de Bœuf BIO des Savoie & du Jura à l'Orientale Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14-	-- Emincé de Poulet Français Sauce Soja & Miel Cœufs Brouillés BIO au Fromage	-- 1-2-3-7-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-		
					Riz BIO cuit façon Pilaf Emmental Râpé Français	1-2-3-8- 1- 1-2-3-	Pommes de Terre BIO à la Lyonnaise Chou-Fleur Béchamel au Curry Abondance AOP de Nos Fruitières	1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Nouilles Légumes Sautés Sésame Compotée Pomme & Mangue Lezsaisons	1-2-3-8- 1-2-3-7-8-12- --		
			Crème Dessert Praliné Leztroy , au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-11-	Bugnes	1-2-3-	Banane des Antilles	--	Yaourt à la Poire BIO de Minzier	1-	Feuilleté Sucré Leztroy	1-2-3-		
	Semaine 9	9	lundi 23 fevr.	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 24 fevr.	Allergène	mercredi 25 fevr.	Allergène	jeudi 26 fevr.	Allergène	vendredi 27 fevr.	Allergène	
			Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy Cappelletti Epinards & Fromage Frais au Coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	-- Chipolata de La Saison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blanc	-- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	-- Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Emincé de Pois BIO aux Champignons	-- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons Crèmeux aux 2 Saumons Quenelle BIO Béchamel	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Gnocchis BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-		
					Ecrasé de PDT de Savoie Petits-Pois Etuvés Chèvre Demi-Sec, La Chèverie des Moises Bûchette de Chèvre	1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1-	Polenta BIO Tradition Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8- 1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Navets & Carottes BIO Etuvées Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-		
			Emmental Râpé Français	1-					Meule de Savoie BIO	1-				
			Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Clémentine	--	Crème Caramel aux Cœufs et Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--				

Substitut fromage MATERNELLE
Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Cœuf	Poisson	Crustacé	Mollusque	Soja	Céleri	Arachide	Moutarde	Fruit à Coque	Sésame	Lupin	Sulfites
N°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14