

# Restaurant Scolaire : CENTRE MARNYMOMES ECOLE

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