

## Restaurant Scolaire : LPP MIDI

# MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026

Restaurant Scolaire : LPP MIDI				
6 Semaine	lundi 2 févr.  Soupe à l'Oignon <b>Leztrou</b> & Croûtons Croziflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> & <b>Reblochon AOP</b> Clémentine	mardi 3 févr.  Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO Français</b> <b>Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b>	mercredi 4 févr.  <b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztrou</b> Rôti de Veau <b>Français</b> & son jus Purée de <b>Chou-Fleur &amp; Haricots Lingots BIO</b> <b>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</b> <b>Pomme BIO de Chevrier</b>	Chandeleur 05/02  Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel & Epices <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf <b>Carottes BIO</b> à la Crème Camembert des <b>Pâtures Comtois</b> Crêpe fourrée Chocolat & Noisette
7 Semaine	Vacances Scolaires 09/02  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 de Minzier</b> à la Confiture de Myrtilles <b>Lezsaisons</b>	mardi 10 févr.  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 de Savoie</b> <b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	mercredi 11 févr.  <b>Céleri BIO</b> Rémoulade <b>Œufs BIO Français</b> Brouillés à la Ciboulette <b>Pommes de Terre BIO</b> façon Potatoes Brie des <b>Pâtures Comtois</b> <b>Quartiers d'Orange BIO</b>	Menu La Belle & le Clochard 12/02  Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztrou</b> <b>Boulette de Boeuf BIO Français</b> <b>Spaghettis BIO Alpina Savoie</b> Mousse au Chocolat & Meringue <b>Leztrou</b>
8 Semaine	lundi 16 févr.  <b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztrou</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>Leztrou</b> , au <b>Lait BIO du Crêt Joli</b>	Mardi Gras 17/02  <b>Soupe de Butternut BIO 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	mercredi 18 févr.  Dos de Lieu sauce Paprika <b>Pommes de Terre BIO</b> à la Lyonnaise Chou-Fleur au Curry, Béchamel au <b>Lait BIO de Minzier</b> <b>Abondance AOP des Fruitières de Haute-Savoie</b> Banane des <b>Antilles</b>	jeudi 19 févr.  Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztrou</b> Sauté de <b>Boeuf BIO des Savoie &amp; Jura</b> à l'Oriental <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> <b>Yaourt à la Poire BIO de Minzier</b>
9 Semaine	Rentrée Scolaire 23/02  <b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette Cappelletti Epinards & Fromage Frais de <b>St Jean</b> , Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b> Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaisons</b>	mardi 24 févr.  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 Bûchette de Chèvre Clémentine	mercredi 25 févr.  Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Polenta BIO Tradition</b> Haricots Beurre Persillés Crème Caramel, <b>Œufs &amp; Lait BIO de Minzier</b>	jeudi 26 févr.  <b>Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons</b> & Croûtons Crèmeux aux 2 Saumons <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</b>
Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztrou</b> <b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b> <b>Carottes &amp; Navets BIO</b> Etuvés <b>Fromage Blanc BIO du Crêt Joli</b> à la Confiture de Cerises <b>Lezsaisons</b>				

# Atelier Faverges - 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

Semaine	6	lundi 2 févr.	Allergène	mardi 3 févr.	Allergène	mercredi 4 févr.	Allergène	jeudi 5 févr.	Chandeleur	Allergène	vendredi 6 févr.	Allergène
		Soupe à l'Oignon <b>Lezroy</b> & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Pommes de Terre BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO Françaises en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	–	–	Salade Verte & Vinaigrette <b>Lezroy</b>	1-2-3-8-10-14-	
Semaine	7	Croflette Savoyarde, <b>Crozets BIO &amp; Reblochon AOP</b>	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage, <b>Lait &amp; Œufs BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau <b>Français</b> & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	
		Gratin de <b>Crozets BIO Alpina Savoie &amp; Reblochon AOP</b>	1-2-3-8-10-14-			<b>Cake aux Olives Lezroy</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Boulettes de Lentilles Vertes BIO &amp; Coulis Tomaté Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Hachis Parmentier de Pois BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-	
Semaine	8	Clémentine	--	Epinards BIO <b>Français</b> au <b>Lait BIO de Minzier</b>	1-2-3-8-	Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-	Riz <b>Camarguais IGP BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Dés de Gruyère IGP, <b>Franche-Comté</b>	1-	
				Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St Germain-les-Paroisses	1-	Comté BIO AOP de Seigne Martin	1-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Banane des <b>Antilles</b>	--	
Semaine	9	lundi 9 févr. <b>Vacances Scolaires</b>	Allergène	mardi 10 févr.	Allergène	mercredi 11 févr.	Allergène	jeudi 12 févr. <b>Menu La Belle &amp; le Clochard</b>	Allergène	vendredi 13 févr.	Allergène	
		Macédoine de Légumes, <b>Carottes &amp; Navelis BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	--	--	Céleri Rave BIO Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Lezroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Courgettes BIO <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	
Semaine	8	Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & <b>Citron BIO Corse</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Œufs BIO <b>Français</b> Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	<b>Boulettes de Bœuf BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiches BIO, Sauce Fromage Blanc BIO Fermier	1-2-3-8-10-14-	
		Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelle Nature BIO <b>Sauce Tomate Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-			<b>Boulette de Pois façon Kefla BIO Sauce Tomate Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-			
Semaine	9	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Bié BIO au Beurre	1-2-3-8-	PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Spaghetti BIO <b>Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes <b>de Reignier</b>	1-2-3-8-	
				Purée de <b>Brocolis BIO</b>	1-2-3-8-					Emmental Râpé <b>Français</b>	1-	
Semaine	8	Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Myrtilles <b>Lezsaisons</b>	1-	Tomme Fermière IGP de Savoie	1-	Brie des <b>Pâtures Comtois</b>	1-					
				Meule de Savoie BIO	1-							
Semaine	9	Purée de Pomme HVE <b>Lezsaisons</b>	--	Quarliers d'Orange BIO	--			Mousse au Chocolat & Meringue <b>Lezroy</b>	1-2-3-7-	Kiwi BIO de la <b>Vallée du Rhône</b>	--	
Semaine	8	lundi 16 févr.	Allergène	mardi 17 févr. <b>Mardi Gras</b>	Allergène	mercredi 18 févr.	Allergène	jeudi 19 févr.	Allergène	vendredi 20 févr. <b>Nouvel An Chinois</b>	Allergène	
		Betteraves BIO Françaises en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Butternut BIO <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette <b>Lezroy</b>	1-2-3-8-10-14-	--	--	
Semaine	9	Sauté de Porc <b>Le Rougeot du Charvin</b>	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au <b>Pois BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de <b>Bœuf BIO des Savoie &amp; du Jura</b> à l'Oriéntale	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet <b>Français</b> Sauce Soja & Miel	1-2-3-7-8-10-14-	
		Purée <b>Carotte &amp; Lentille Corail BIO</b>	1-2-3-8-			<b>Petits Pois Etuvés</b>	1-2-3-8-	<b>Colombo aux Petits Légumes de Saison</b>	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Œufs Brouillés BIO au Fromage</b>	1-2-3-8-10-14-	
Semaine	8	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Pommes de Terre BIO à la Lyonnaise	1-2-3-8-	Semoule BIO <b>Alpina Savoie</b> Gonflée	1-2-3-8-	Nouilles	1-2-3-8-	
				Fondue de <b>Poireaux BIO</b>	1-2-3-8-	Chou-Fleur Béchamel au Curry	1-2-3-8-			Légumes Sautés Sésame	1-2-3-7-8-12-	
Semaine	9	Emmental Râpé <b>Français</b> du Crêt Joli	1-2-3-11-	Emmental Râpé <b>Français</b>	1-	<b>Abondance AOP de Nos Frutières</b>	1-			Compotée Pomme & Mangue <b>Lezsaisons</b>	--	
				Bugnes	1-2-3-	Banane des <b>Antilles</b>	--	<b>Yaourt à la Poire BIO de Minzier</b>	1-	Feuilleté Sucré <b>Lezroy</b>	1-2-3-	
Semaine	8	lundi 23 févr. <b>Rentrée Scolaire</b>	Allergène	mardi 24 févr.	Allergène	mercredi 25 févr.	Allergène	jeudi 26 févr.	Allergène	vendredi 27 févr.	Allergène	
		Carottes BIO Râpées & Vinaigrette <b>Lezroy</b>	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	Velouté de Poireaux BIO <b>Lezsaisons</b> & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Lezroy</b>	1-2-3-8-10-14-	
Semaine	9	Cappelletti Epinards & Fromage Frais au Coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Chipolata de <b>La Salaison des Alpes, La Roche - sur - Foron</b>	1-2-3-8-10-14-	Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b>	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Gnocchis BIO Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	
				Palet Pané Blé Coco & Curry et Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Emincé de Pois BIO aux Champignons</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Quenelle BIO Béchamel</b>	1-2-3-8-10-14-			
Semaine	8	Emmental Râpé <b>Français</b>	1-	Ecrasé de PDT de Savoie	1-2-3-8-	Poenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Navets & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-	
				Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-			Fromage Blanc BIO de <b>Minzier</b>		
Semaine	9	Compoée Pomme & Rhubarbe BIO <b>Lezsaisons</b>	--	Bûchette de Chèvre	1-	Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Meule de Savoie BIO	1-	à la Confiture de Cerises <b>Lezsaisons</b>	1-	
				Clémentine	--			Kiwi BIO de la <b>Vallée du Rhône</b>	--			

Substitut fromage MATERNELLE  
Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Œuf	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