

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2026

Allergènes ST FRANÇOIS

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

	6	lundi 2 févr.	Allergène	mardi 3 févr.	Allergène	mercredi 4 févr.	Allergène	jeudi 5 févr.	Chandeleur	Allergène	vendredi 6 févr.	Allergène
Semaine		Soupe à l'Oignon Lezroy & Croûtons Croiflette Savoyarde, Crozets BIO & Reblochon AOP Grafin de Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Pommes de Terre BIO en Parmentière Œufs Brouillés BIO au Fromage Œufs Brouillés BIO Ciboulette	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO Françaises en Vinaigrette Rôti de Veau Français & son Jus	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	-- Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Miel & Epices Filet de Poisson	-- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Steak Haché Français	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	
		Clémentine	--	Epinards BIO Français au Lait BIO Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St Germain-les-Paroisses	1-2-3-8- 1-	Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO Comté BIO AOP de Seigne Martin	1-2-3-8- 1-	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-	Purée de PDT BIO Poêlée de Légumes de Saison Dés de Gruyère IGP, Franche-Comté	1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-	
7		lundi 9 févr. Vacances Scolaires	Allergène	mardi 10 févr.	Allergène	mercredi 11 févr.	Allergène	jeudi 12 févr.	Allergène	vendredi 13 févr.	Allergène	
Semaine		--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	
8		lundi 16 févr.	Allergène	mardi 17 févr.	Allergène	mercredi 18 févr.	Allergène	jeudi 19 févr.	Allergène	vendredi 20 févr.	Allergène	
Semaine		--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	
9		lundi 23 févr. Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 24 févr. Nouvel An Chinois	Allergène	mercredi 25 févr.	Allergène	jeudi 26 févr.	Allergène	vendredi 27 févr.	Allergène	
Semaine		Salade Composée de Saison	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO au Parfums d'Asie	1-2-3-7-8-10-12-14-	--	--	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	
		Chipolata de Région Grillée	1-2-3-8-10-14-	Samoussas aux Légumes	1-2-3-7-8-10-14-	Colombo d'Aiguillette de Poulet Français	1-2-3-8-10-14-	Crémeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Gnocchis BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
		Filet de Poisson	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Nems au Poulet	1-2-3-7-8-10-14-	--	--	Chili Sin Carne, au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	
		Ecrasé de PDT de Savoie	1-2-3-8-	Riz BIO façon Cantonais	1-2-3-8-10-14-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	--	--	
		Poêlée de Légumes de Saison	1-2-3-8-	Soja & Carottes Poêlés	1-2-3-7-8-10-12-14-	Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-	Brocolis BIO	1-2-3-8-	Navets & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-	
		Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Salade de Fruits Asiatique	--	Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO	1-2-3-	Meule de Savoie BIO	1-	Fromage Blanc BIO du GAEC Tétaz à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-	
		Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--									

ALLERGENES	Lait	Gluten	Œuf	Poisson	Crustacé	Mollusque	Soja	Céleri	Arachide	Moutarde	Fruit à Coque	Sésame	Lupin	Sulfites
Nº	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14