

## Restaurant Scolaire : DINGY EN VUACHE ECOLE

### MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026

Pain BIO à chaque repas				
	lundi 2 févr.	mardi 3 févr.	Chandeleur 05/02	vendredi 6 févr.
6 Semaine	Soupe à l'Oignon <b>Leztrou</b> & Croûtons  Croziflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie &amp; Reblochon AOP</b>  Clémentine	Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b>  Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO Français Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b>	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	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztrou</b> & <b>Dès de Gruyère IGP</b>  Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b> Banane des <b>Antilles</b>
7 Semaine	<b>Vacances Scolaires 09/02</b>	<b>mardi 10 févr.</b>	<b>jeudi 12 févr.</b>	<b>vendredi 13 févr.</b>
	Votre Equipe	Leztrou		
8 Semaine	<b>lundi 16 févr.</b>  	<b>Mardi Gras 17/02</b>	<b>jeudi 19 févr.</b>  vous souhaite	<b>vendredi 20 févr.</b>  de Bonnes Vacances !
9 Semaine	<b>Rentrée Scolaire 23/02</b>  <b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette Cappellettis 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>	<b>mardi 24 févr.</b>  Chipolata de <b>La Maison Hofer, Challonges</b> Ecrasé de <b>PDT de Savoie</b> Petits-Pois cuits à l'Etuvée Bûchettes de Chèvre Clémentine	<b>jeudi 26 févr.</b>  <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>	<b>vendredi 27 févr.</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>