

## Restaurant Scolaire : ETREMBIERES ECOLE

Pain BIO à chaque repas

### MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026

Semaine 6

lundi 2 févr.  
  
Soupe à l'Oignon **Leztrou** & Croûtons  
Croiflette Savoyarde aux **Crozets BIO Alpina Savoie** & **Reblochon AOP**  
Clémentine

mardi 3 févr.  
  
Parmentière de **Pommes de Terre BIO**  
Quiche au Fromage, **Oeufs & Lait BIO Français**  
**Epinards BIO Français** au **Lait BIO du Crêt Joli**  
**Yaourt Nature Sucré BIO** du **GAEC Téfaz, Saint-Germain-les-Paroisses**

Chandeleur 05/02  
  
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

vendredi 6 févr.  
  
Salade Verte, Vinaigrette **Leztrou** & **Dès de Gruyère IGP**  
Brandade de Colin aux **Pommes de Terre BIO**  
Banane des **Antilles**

Semaine 7

Vacances Scolaires 09/02

mardi 10 févr.

jeudi 12 févr.

vendredi 13 févr.



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  
Cappellettis 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'Etuvée  
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 **Leztrou**  
**Gnocchis BIO** sauce Tomatée **Lezsaisons**  
**Carottes & Navets BIO** Etuvés  
**Fromage Blanc BIO** du **Crêt Joli** à la Confiture de Cerises **Lezsaisons**

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2026

## Atelier Rochois - 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

		lundi 2 févr.	Allergène	mardi 3 févr.	Allergène	mercredi 4 févr.	Allergène	jeudi 5 févr.	Chandeleur	Allergène	vendredi 6 févr.	Allergène
6	Semaine	Soupe à l'Oignon <b>Lezstroy</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>Lezstroy</b>	1-2-3-8-10-14-	
		Croûlette Savoyarde, <b>Crozets BIO</b> & <b>Reblochon AOP</b>	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage, <b>Lait</b> & <b>Œufs BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Haut de Cuise de Poulet Français 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-	
		Grafin de <b>Crozets BIO</b> Alpina Savoie & <b>Reblochon AOP</b>	1-2-3-8-10-14-	Epinards BIO Français au <b>Lait</b> BIO de Minzier	1-2-3-8-	Cake aux Olives <b>Lezstroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Croustillou des Alpes au Fromage de Chèvre	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier de <b>Pois BIO</b> Français	1-2-3-8-10-14-	
		Clémentine	-	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tézaz, St Germain-les-Parroses	1-	Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cult façon Pilaf	1-2-3-8-	Camembert des Pâtures Comtois	Dés de Gruyère IGP, Franche-Comté	
		lundi 9 févr. Vacances Scolaires	Allergène	mardi 10 févr.	Allergène	mercredi 11 févr.	Allergène	jeudi 12 févr. Menu La Belle & le Clochard	Allergène	vendredi 13 févr.	Allergène	
7	Semaine	Macédoine de Légumes, <b>Carottes &amp; Navets BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	-	-	Céleri Rave BIO Remoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Lezstroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Courgettes BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
		Sauté de Filet de Poulet Français 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 Français Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne & Sa Sauce Fromage Blanc BIO Fermier	1-2-3-8-10-14-	
		Dahl de <b>Lentilles Coral BIO</b>	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Boulette de Pois Jacan Ketta BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Spaghetti BIO Alpina Savoie	Petits-Pois & Carottes de Reignier	
		Riz Basmati BIO cult façon Pilaf	1-2-3-8-	Ble BIO au Beurre	1-2-3-8-	Tomme Fermière IGP de Savoie	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Aiguille	1-	Emmental Râpé Français	1-	
		Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Myrtilles Lezsaisons	1-	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	-	Quartiers d'Orange BIO	--	Mousse au Chocolat & Meringue <b>Lezstroy</b>	1-2-3-7-	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	-	
8	Semaine	lundi 16 févr. Allergène	mardi 17 févr. Mardi Gras	Allergène	mercredi 18 févr.	Allergène	jeudi 19 févr.	Allergène	vendredi 20 févr. Nouvel An Chinois	Allergène		
		Betteraves BIO Françaises en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Butternut BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	-	-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Lezstroy</b>	1-2-3-8-10-14-	-	-	
		Sauté de Porc Le Rougeot du Charvin	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 Bœuf BIO des Savoie & du Jura à l'Oriente	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français Sauce Soja & Miel	1-2-3-7-8-10-14-	
		Purée <b>Carotte &amp; Lentille Coral BIO</b>	1-2-3-8-	Riz BIO cult façon Pilaf	1-2-3-8-	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	
		PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Pommes de Terre BIO à la Lyonnaise	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Nouilles	1-2-3-8-	
9	Semaine	Crème Dessert Praliné <b>Lezstroy</b> , au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli	1-2-3-11-	Emmental Râpé Français	1-	Chou-Fleur Béchamel au Curry	1-2-3-8-			Légumes Sautés Sésame	1-2-3-7-8-12-	
		lundi 23 févr. Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 24 févr.	Allergène	mercredi 25 févr.	Allergène	jeudi 26 févr.	Allergène	Compotée Pomme & Mangue Lezsaisons	-	
		Carottes BIO Râpées & Vinaigrette <b>Lezstroy</b>	1-2-3-8-10-14-	-	-	-	-	Yaourt à la Poire BIO de Minzier	1-	Feuilleté Sucré <b>Lezstroy</b>	1-2-3-	
		Cappelletti Epinards & Fromage Frais au Coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Chipolata de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron	1-2-3-8-10-14-	Colombo d'Aiguillette de Poulet Français	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Lezstroy</b>	1-2-3-8-10-14-	
		Emmental Râpé Français	1-	Pâté BIO Tomates & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Pois BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	Crêmeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Gnocchis BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
		Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	-	Ecrasé de PDT de Savoie	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Quenelle BIO Béchamel	1-2-3-8-10-14-			
				Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cult façon Pilaf	1-2-3-8-	Navets & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-	
				Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises	1-			Meule de Savoie BIO	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	-	
				Bûchelette de Chèvre	1-			Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	-	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-	

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