

Restaurant Scolaire : ST BALDOPH

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026

Semaine 6	lundi 2 févr.	mardi 3 févr.	Chandeleur 05/02	vendredi 6 févr.
	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP Clémentine	Parmentière de Pommes de Terre BIO Quiche au Fromage, Ceufs & Lait BIO Français Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Carottes BIO à la Crème Camembert des Pâturages Comtois Crêpe fourrée Chocolat & Noisette	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Banane des Antilles
	Vacances Scolaires 09/02	mardi 10 févr.	jeudi 12 févr.	vendredi 13 févr.
	Votre Equipe	Leztroy		
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 Bûchette de Chèvre 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 Leztroy Gnocchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons Carottes & Navets BIO Etuvés Fromage Blanc BIO du Crêt Joli à la Confiture de Cerises Lezsaisons