

Restaurant Scolaire : ECOLE BILINGUE INTERNATIONALE DE HAUTE-SAVOIE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026

Semaine 6	lundi 2 févr.	mardi 3 févr.	mercredi 4 févr.	Chandeleur 05/02	vendredi 6 févr.
	<p>Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons</p> <p>Croziflette Savoyarde aux Crozetis BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP</p> <p>Clémentine</p>	<p>Parmentière de Pommes de Terre BIO</p> <p>Quiche au Fromage, Cœufs & Lait BIO Français</p> <p>Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Rôti de Veau Français & son jus</p> <p>Purée de Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Pomme BIO de Chevrier</p>	<p>Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf</p> <p>Carottes BIO à la Crème</p> <p>Camembert des Pâturages Comtois</p> <p>Crêpe fourrée Chocolat & Noisette</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP</p> <p>Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO</p> <p>Banane des Antilles</p>
Semaine 7	Vacances Scolaires 09/02	mardi 10 févr.	mercredi 11 févr.	Menu La Belle & le Clochard 12/02	vendredi 13 févr.
	<p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO</p> <p>Sauté de Filet de Poulet Français sauce Pesto</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Myrtilles Lezsaisons</p>	<p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse</p> <p>Blé BIO au Beurre</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Tomme Fermière IGP de Savoie</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>Céleri BIO Rémoulade</p> <p>Cœufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette</p> <p>Pommes de Terre BIO façon Potatoes</p> <p>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Boulette de Boeuf BIO Français</p> <p>Spaghettis BIO Alpina Savoie</p> <p>Mousse au Chocolat & Meringue Leztroy</p>	<p>Velouté de Courgettes BIO Lezsaisons</p> <p>Bouchée à l'Italienne & Sa Sauce Fromage Blanc BIO Fermier</p> <p>Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>
Semaine 8	lundi 16 févr.	Mardi Gras 17/02	mercredi 18 févr.	jeudi 19 févr.	Nouvel An Chinois 20/02
	<p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Sauté de Porc à la Moutarde, Le Rougeot du Charvin</p> <p>Pommes de terre Grenailles BIO</p> <p>Rôties</p> <p>Crème Dessert Praliné Leztroy, au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>Soupe de Butternut BIO Lezsaisons</p> <p>Chili Sin Carne, au Pois BIO Français</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Bugnes</p>	<p>Dos de Lieu sauce Paprika</p> <p>Pommes de Terre BIO à la Lyonnaise</p> <p>Chou-Fleur au Curry, Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Abondance AOP des Fruitières de Haute-Savoie</p> <p>Banane des Antilles</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Sauté de Boeuf BIO des Savoie & Jura à l'Orientale</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie</p> <p>Yaourt à la Poire BIO de Minzier</p>	<p>Emincé de Poulet Français Sauce Soja & Miel</p> <p>Nouilles</p> <p>Légumes Sautés Sésame</p> <p>Compote Pomme & Mangue Lezsaisons</p> <p>Feuilleté Sucré Leztroy</p>
Semaine 9	Rentrée Scolaire 23/02	mardi 24 févr.	mercredi 25 févr.	jeudi 26 févr.	vendredi 27 févr.
	<p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette</p> <p>Cappelletti Epinards & Fromage Frais de St Jean, Sauce Tomato Lezsaisons</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</p> <p>Ecrasé de PDT de Savoie</p> <p>Petits-Pois cuits à l'Etuvée</p> <p>Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises</p> <p>Clémentine</p>	<p>Colombo d'Aiguillette de Poulet Français</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Haricots Beurre Persillés</p> <p>Crème Caramel, Cœufs & Lait BIO de Minzier</p>	<p>Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons</p> <p>Crèmeux aux 2 Saumons</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Gnocchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons</p> <p>Carottes & Navets BIO Etuvés</p> <p>Fromage Blanc BIO du Crêt Joli à la Confiture de Cerises Lezsaisons</p>