

## Restaurant Scolaire : ECOLE D'AMANCY

Pain BIO à chaque repas

### MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026

Pain BIO à chaque repas				
Semaine	lundi 2 févr.	mardi 3 févr.	Chandeleur 05/02	vendredi 6 févr.
	<p>Soupe à l'Oignon <b>Leztrou</b> &amp; Croûtons Croziflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> &amp; <b>Reblochon AOP</b> Clémentine</p>	<p>Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO Français</b> <b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO du Crêt Joli</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b></p>	<p>Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel &amp; Épices <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf <b>Carottes BIO</b> à la Crème Camembert des <b>Pâturages Comtois</b> Crêpe fourrée Chocolat &amp; Noisette</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztrou</b> &amp; <b>Dès de Gruyère IGP</b> Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b> Banane des <b>Antilles</b></p>
Semaine	Vacances Scolaires 09/02	mardi 10 févr.	jeudi 12 févr.	vendredi 13 févr.
	<p>Votre Equipe</p>	<p>Leztrou</p>		
Semaine	lundi 16 févr.	mardi 17 févr.	jeudi 19 févr.	vendredi 20 févr.
			<p>vous souhaite</p>	<p>de Bonnes Vacances !</p>
Semaine	Rentrée Scolaire 23/02	mardi 24 févr.	jeudi 26 févr.	vendredi 27 févr.
	<p><b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette Cappelletti Epinards &amp; Fromage Frais de <b>St Jean</b>, Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b> Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO</b> <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Chipolata Grillée de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b> Ecrasé de <b>PDT de Savoie</b> Petits-Pois cuits à l'Etuvée Fromage de Chèvre Demi-Sec, <b>La Chèvrerie des Moises</b> Clémentine</p>	<p><b>Velouté de Poireaux BIO</b> <b>Lezsaisons</b> &amp; Croûtons Crèmeux aux 2 Saumons <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette <b>Leztrou</b> <b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b> <b>Carottes &amp; Navets BIO</b> Etuvés <b>Fromage Blanc BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> à la Confiture de Cerises <b>Lezsaisons</b></p>

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.