

# Restaurant Scolaire : VIRIEU ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026

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

# Atelier de Chautagne - 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

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2026	Semaine 6	6	<b>lundi 2 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mardi 3 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mercredi 4 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>jeudi 5 févr.</b>	<b>Chandeleur</b>	<b>Allergène</b>	<b>vendredi 6 févr.</b>	<b>Allergène</b>
			Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	<b>Pommes de Terre BIO</b> en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	<b>Betteraves BIO Françaises</b> en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-
			Croziflette 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 <b>Français</b> & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	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-
			<b>Gratin de Crozets BIO Alpina Savoie</b> & <b>Reblochon AOP</b>	1-2-3-8-10-14-			<b>Cake aux Olives Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Croustillou des Alpes au Fromage de Chèvre</b>	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	<b>Hachis Parmentier de Pois BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-
					<b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO</b> de Minzier	1-2-3-8-	Purée <b>Chou-Fleur</b> & <b>Haricots Lingots BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Riz Camarguais IGP BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	1-2-3-8-		
			Clémentine	--	<b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du GAEC Tétaz, St Germain-les-Paroisses	1-	<b>Comté BIO AOP</b> de Seigne Martin	1-	<b>Carottes BIO</b> à la Crème	1-	1-	<b>Dés de Gruyère IGP, Franche-Comté</b>	1-
Semaine 7	Semaine 7	7	<b>lundi 9 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mardi 10 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mercredi 11 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>jeudi 12 févr.</b>	<b>Menu La Belle &amp; le Clochard</b>	<b>Allergène</b>	<b>vendredi 13 févr.</b>	<b>Allergène</b>
			<b>Vacances Scolaires</b>										
			Macédoine de Légumes, <b>Carottes</b> & <b>Navets BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	--	--	<b>Céleri Rave BIO</b> Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	<b>Velouté de Courgettes BIO Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-
			Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> 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-	<b>Œufs BIO Français</b> Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	<b>Boulettes de Bœuf BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne & Sa Sauce <b>Fromage Blanc BIO Fermier</b>	1-2-3-8-10-14-
			<b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-			<b>Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomate Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-		
			<b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>Blé BIO</b> au Beurre	1-2-3-8-	<b>PDT BIO</b> façon Potatoes	1-2-3-8-	<b>Spaghettis BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes <b>de Reignier</b>	1-2-3-8-
					Purée de <b>Brocolis BIO</b>	1-2-3-8-							
			<b>Yaourt Fermier BIO</b> de la Ferme du Parquet		<b>Tomme Fermière IGP de Savoie</b>	1-	<b>Carré du Trièves BIO</b> de La Laiterie du Mt-Aiguille	1-				Emmental Râpé <b>Français</b>	1-
			à la Confiture de Myrtilles <b>Lezsaisons</b>	1-	<b>Meule de Savoie BIO</b>	1-						<b>Kiwi BIO</b> de la Vallée du Rhône	--
					<b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	--	<b>Quartiers d'Orange BIO</b>	--	Mousse au Chocolat & Meringue <b>Leztroy</b>	1-2-3-7-	1-2-3-7-		
Semaine 8	Semaine 8	8	<b>lundi 16 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mardi 17 févr.</b>	<b>Mardi Gras</b>	<b>Allergène</b>	<b>mercredi 18 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>jeudi 19 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>vendredi 20 févr.</b>	<b>Allergène</b>
			<b>Betteraves BIO Françaises</b> en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	<b>Soupe de Buttemut BIO Lezsaisons</b>		1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	--	--
			Sauté de Porc <b>Le Rougeot du Charvin</b>	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 <b>Bœuf BIO des Savoie</b> & du Jura à l'Orientale	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet <b>Français</b> Sauce Soja & Miel	1-2-3-7-8-10-14-
			<b>Purée Carotte &amp; Lentille Corail BIO</b>	1-2-3-8-				<b>Petits Pois Etuvés</b>	1-2-3-8-	<b>Colombo aux Petits Légumes de Saison</b>	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Œufs Brouillés BIO au Fromage</b>	1-2-3-8-10-14-
			<b>PDT Grenailles BIO</b> Rôties	1-2-3-8-	<b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf		1-2-3-8-	<b>Pommes de Terre BIO</b> à la Lyonnaise	1-2-3-8-	<b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée	1-2-3-8-	Nouilles	1-2-3-8-
					Fondue de <b>Poireaux BIO</b>		1-2-3-8-	Chou-Fleur Béchamel au Curry	1-2-3-8-			Légumes Sautés Sésame	1-2-3-7-8-12-
					Emmental Râpé <b>Français</b>		1-	<b>Abondance AOP</b> de <b>Nos Fruitières</b>	1-			Compotée Pomme & Mangue <b>Lezsaisons</b>	--
			Crème Dessert Praliné <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli	1-2-3-11-	Bugnes		1-2-3-	Banane des <b>Antilles</b>	--	<b>Yaourt à la Poire BIO</b> de Minzier	1-	Feuilleté Sucré <b>Leztroy</b>	1-2-3-
Semaine 9	Semaine 9	9											
			<b>Carottes BIO</b> Râpées & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	<b>Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons</b> & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-
			Cappelletti Epinards & Fromage Frais au Coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de <b>La Maison Hofer, Challonges</b>		1-2-3-8-10-14-	Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b>	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux 2 Saumons		<b>Gnocchis BIO</b> Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-
					<b>Falafel BIO Tomatés</b> & Sauce Fromage Blanc		1-2-3-8-10-14-	<b>Emincé de Pois BIO aux Champignons</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Quenelle BIO Béchamel</b>	1-2-3-8-10-14-		
					Ecrasé de PDT de <b>Savoie</b>		1-2-3-8-	<b>Polenta BIO</b> Tradition	1-2-3-8-	<b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>Navets &amp; Carottes BIO</b> Etuvées	1-2-3-8-
			Emmental Râpé <b>Français</b>	1-	Petits-Pois Etuvés		1-2-3-8-	Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-			<b>Fromage Blanc BIO</b> de Minzier	
Semaine 10	Semaine 10	10	<b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaisons</b>	--	Bûchette de Chèvre		1-	Crème Caramel aux <b>Œufs</b> et <b>Lait BIO</b> de Minzier	1-2-3-	<b>Meule de Savoie BIO</b>	1-	à la Confiture de Cerises <b>Lezsaisons</b>	1-
					Clémentine		--			<b>Kiwi BIO</b> de la Vallée du Rhône	--		

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