

## Restaurant Scolaire : BARBY

# MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026

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