



Restaurant Scolaire : Tournon

Pain BIO à chaque repas

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 Cappelletti 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'Etuve 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

La Belle et Le Clochard



Le Jeudi 12 Février 2026

Salade Verte,

Douce Vinaigrette Leztroy

~~~

Boulettes de Bœuf Bio Français

~~~

Spaghettis Bio Alpina Savoie

~~~

Le Dessert de Belle

(Mousse au Chocolat Leztroy & Os en Meringue Leztroy)





# Nouvel An Chinois



**Vendredi 20 Février 2026**

Emincé de **Poulet Français** Sauce **Soja** & **Miel**

~~~

Nouilles

~~~

**Légumes Sautés Sésame**

(Carottes et Haricots Verts BIO)

~~~

Compote **Pomme** & **Mangue Lezsaisons**

& **Feuilleté Sucré Leztroy**



Atelier Faverges - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent étre 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	lundi 2 févr.	Allergène	mardi 3 févr.	Allergène	mercredi 4 févr.	Allergène	jeudi 5 févr.	Chandeleur	Allergène	vendredi 6 févr.	Allergène		
		Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Pommes de Terre BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO Françaises en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-		
		Crozziflette Savoyarde, Crozets BIO & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage, Lait & Œufs BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		
		Grafin de Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Lentilles Vertes BIO & Coulis Tomaté Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-		
						Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	1-2-3-8-				
		Clémentine	--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St Germain-les-Paroisses	1-	Comté BIO AOP de Seigne Martin	1-	Carottes BIO à la Crème	1-	1-2-3-8-	Dés de Gruyère IGP, Franche-Comté	1-		
						Pomme BIO de Chevrier	--	Camembert des Pâturages Comtois	1-2-3-7-11-	1-2-3-7-11-	Banane des Antilles	--		
								Crêpe Chocolat & Noisette						
	Semaine 7	7	lundi 9 févr.	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 10 févr.	Allergène	mercredi 11 févr.	Allergène	jeudi 12 févr.	Menu La Belle & le Clochard	Allergène	vendredi 13 févr.	Allergène
			Macédoine de Légumes, Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-10-14-	--	--	Céleri Rave BIO Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Courgettes BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
			Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiches BIO , Sauce Fromage Blanc BIO Fermier	1-2-3-8-10-14-	
			Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-			
		Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Spaghettis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes de Reignier	1-2-3-8-		
					Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Brie des Pâturages Comtois	1-			Emmental Râpé Français	1-		
	Yaourt Fermier BIO de Minzier		Tomme Fermière IGP de Savoie	1-										
	à la Confiture de Myrtilles Lezsaisons	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Quartiers d'Orange BIO	--	Mousse au Chocolat & Meringue Leztroy	1-2-3-7-	1-2-3-7-	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--			
Semaine 8	8	lundi 16 févr.	Allergène	mardi 17 févr.	Mardi Gras	Allergène	mercredi 18 févr.	Allergène	jeudi 19 févr.	Allergène	vendredi 20 févr.	Nouvel An Chinois	Allergène	
		Betteraves BIO Françaises en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Butternut BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--		
		Sauté de Porc Le Rougeot du Charvin	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Bœuf BIO des Savoie & du Jura à l'Orientale	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français Sauce Soja & Miel	1-2-3-7-8-10-14-		
		Purée Carotte & Lentille Corail BIO	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-		
		PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Pommes de Terre BIO à la Lyonnaise	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	1-2-3-8-	Nouilles	1-2-3-8-		
					Chou-Fleur Béchamel au Curry	1-2-3-8-				Légumes Sautés Sésame	1-2-3-7-8-12-			
	Crème Dessert Praliné Leztroy , au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-11-	Emmental Râpé Français	1-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-	Yaourt à la Poire BIO de Minzier	1-	1-	Compotée Pomme & Mangue Lezsaisons	--			
			Bugnes	1-2-3-	Banane des Antilles	--				Feuilleté Sucré Leztroy	1-2-3-			
Semaine 9	9	lundi 23 févr.	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 24 févr.	Allergène	mercredi 25 févr.	Allergène	jeudi 26 févr.	Allergène	vendredi 27 févr.	Allergène		
		Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	--	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-		
		Cappelletti Epinards & Fromage Frais au Coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Chipolata de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron	1-2-3-8-10-14-	Colombo d'Aiguillette de Poulet Français	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Gnocchis BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-		
				Palet Pané Blé Coco & Curry et Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-	Emincé de Pois BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	Quenelle BIO Béchamel	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-				
				Ecrasé de PDT de Savoie	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	1-2-3-8-				
			Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-					Navets & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-		
	Emmental Râpé Français	1-	Bûchette de Chèvre	1-			Meule de Savoie BIO	1-	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier				
	Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Clémentine	--	Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	--	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-			

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