

Crèche Moyens-Grands

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026

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