

## Restaurant Scolaire de Juvigny

### MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026

		Restaurant Scolaire de Juvigny							
		MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026							
Semaine	Chandeleur 02/02	mardi 3 févr.		mercredi 4 févr.		jeudi 5 févr.		vendredi 6 févr.	
		Soupe à l'Oignon <b>Leztrou</b> & Croûtons	Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b>	<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztrou</b>	Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel & Épices	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztrou</b> & <b>Dès de Gruyère IGP</b>			
Semaine	Vacances Scolaires 09/02	Croiflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie &amp; Reblochon AOP</b>	Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO Français</b>	Rôti de Veau <b>Français</b> & son jus	<b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf	Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b>			
		Crêpe fourrée Chocolat & Noisette	<b>Epinards BIO Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b>	Purée de <b>Chou-Fleur &amp; Haricots Lingots BIO</b>	<b>Carottes BIO</b> à la Crème	Camembert des <b>Pâtures Comtois</b> Clémentine	Banane des <b>Antilles</b>		
Semaine	Votre Equipe		mardi 10 févr.	mercredi 11 févr.	jeudi 12 févr.	vendredi 13 févr.			
		Votre Equipe	Leztrou						
Semaine	lundi 16 févr.		mardi 17 févr.	mercredi 18 févr.	jeudi 19 févr.	vendredi 20 févr.			
							de Bonnes Vacances !		
Semaine	Rentrée Scolaire 23/02		mardi 24 févr.	mercredi 25 févr.	jeudi 26 févr.	vendredi 27 févr.			
		<b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette Cappellettis 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>	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	Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Polenta BIO Tradition</b> Haricots Beurre Persillés Crème Caramel, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b>	<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</b> de la Vallée du Rhône	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</b> du <b>GAEC Tétaz</b> à la Confiture de Cerises <b>Lezsaisons</b>			

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.