

Restaurant Scolaire : CEYZERIEU

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026

6 Semaine	lundi 2 févr.	mardi 3 févr.	Chandeleur 05/02	vendredi 6 févr.
	Soupe à l'Oignon Leztrou & Croûtons Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP Clémentine	Parmentière de Pommes de Terre BIO Quiche au Fromage, Œufs & 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 Pâtures Comtois Crêpe fourrée Chocolat & Noisette	Salade Verte, Vinaigrette Leztrou & Dès de Gruyère IGP Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Banane des Antilles
7 Semaine	Vacances Scolaires 09/02	mardi 10 févr.	jeudi 12 févr.	vendredi 13 févr.
	Votre Equipe	Leztrou		
8 Semaine	lundi 16 févr.	Mardi Gras 17/02	jeudi 19 févr.	vendredi 20 févr.
			vous souhaite	de Bonnes Vacances !
9 Semaine	Rentrée Scolaire 23/02	mardi 24 févr.	jeudi 26 févr.	vendredi 27 févr.
	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Cappellettis Epinards & Fromage Frais de St Jean , Sauce Tomate Lezsaisons Emmental Râpé Français Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	Chipolata de La Maison Hofer, Challonges Ecrasé de PDT de Savoie Petits-Pois cuits à l'Etuvée Bûchettes 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 Leztrou Gnocchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons Carottes & Navets BIO Etuvés Fromage Blanc BIO du Crêt Joli à la Confiture de Cerises Lezsaisons