

Restaurant Scolaire : ARCHAMPS ECOLE

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026

Pain BIO à chaque repas					
Semaine	lundi 2 févr.	mardi 3 févr.	mercredi 4 févr.	Chandeleur 05/02	vendredi 6 févr.
	Soupe à l'Oignon Lez'roy & Croûtons Croiflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP Clémentine	Parmentière de Pommes de Terre BIO Quiche au Fromage, Oeufs & Lait BIO Français Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétauz, Saint-Germain-les-Paroisses	Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Lez'roy Rôti de Veau Français & son jus Purée de Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Pomme BIO de Chevrier	Haut de Cuisse de Poulet Français au 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 Lez'roy & Dés de Gruyère IGP Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Banane des Antilles
Semaine	Vacances Scolaires 09/02	mardi 10 févr.	mercredi 11 févr.	Menu La Belle & le Clochard 12/02	vendredi 13 févr.
	Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Sauté de Filet de Poulet Français sauce Pesto Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Myrtilles Lezsaisons	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse Blé BIO au Beurre Purée de Brocolis BIO Tomme Fermière IGP de Savoie Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Céleri BIO Rémoulade Oeufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette Pommes de Terre BIO façon Potatoes Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Quartiers d'Orange BIO	Salade Verte & Vinaigrette Lez'roy Boulette de Boeuf BIO Français Spaghetti BIO Alpina Savoie Mousse au Chocolat & Meringue Lez'roy	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
Semaine	lundi 16 févr.	Mardi Gras 17/02	mercredi 18 févr.	jeudi 19 févr.	Nouvel An Chinois 20/02
	Betteraves Rouges BIO , Vinaigrette Lez'roy Sauté de Porc à la Moutarde, Le Rougeot du Charvin Pommes de terre Grenailles BIO Rôties Crème Dessert Praliné Lez'roy , au Lait BIO du Crêt Joli	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	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	Salade Verte & Vinaigrette Lez'roy Sauté de Boeuf BIO des Savoie & Jura à l'Orientale Semoule BIO Alpina Savoie Yaourt à la Poire BIO de Minzier	Emincé de Poulet Français Sauce Soja & Miel Nouilles Légumes Sautés Sésame Compote Pomme & Mangue Lezsaisons Feuilleté Sucré Lez'roy
Semaine	Rentrée Scolaire 23/02	mardi 24 févr.	mercredi 25 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 Grillée de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Ecrasé de PDT de Savoie Petits-Pois cuits à l'Etuvée Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises Clémentine	Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Polenta BIO Tradition Haricots Beurre Persillés Crème Caramel, Oeufs & Lait BIO de Minzier	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 Lez'roy Gnocchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons Carottes & Navets BIO Etuvés Fromage Blanc BIO du Crêt Joli à la Confiture de Cerises Lezsaisons

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.

Goûters : ARCHAMPS LOISIRS

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026

	lundi 2 févr.	mardi 3 févr.	mercredi 4 févr.	jeudi 5 févr.	vendredi 6 févr.
6 Semaine			Financier aux Amandes Leztrou		
7 Semaine	Vacances Scolaires 09/02	mardi 10 févr.	mercredi 11 févr.	jeudi 12 févr.	vendredi 13 févr.
	Crinkles au Chocolat Leztrou Pomme BIO	Gâteau au Yaourt & Amandes Leztrou	Gâteau aux Framboises Leztrou	Pain BIO Confiture Lezsaisons	Cake à la Banane Leztrou
8 Semaine	lundi 16 févr.	mardi 17 févr.	mercredi 18 févr.	jeudi 19 févr.	vendredi 20 févr.
	Gâteau Roulé à la Confiture Lezsaisons	Pain BIO Chocolat au Lait à Tartiner Leztrou	Quatre-Quarts Leztrou	Langue de Chat Leztrou Clémentine	Pain BIO Confiture Lezsaisons
9 Semaine	lundi 23 févr.	mardi 24 févr.	mercredi 25 févr.	jeudi 26 févr.	vendredi 27 févr.
			Pain BIO Chocolat au Lait à Croquer		

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.

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2026

Atelier Rochois - 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														
		lundi 2 févr.	Allergène	mardi 3 févr.	Allergène	mercredi 4 févr.	Allergène	jeudi 5 févr.	Chandeleur	Allergène	vendredi 6 févr.	Allergène		Allergène
6	Semaine	lundi 2 févr.												
		Soupe à l'Oignon Lezroy & 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-	—		Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	
		Croiflette 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-	Miel & Epices		Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-			
7	Semaine									Croustillou des Alpes au Fromage de Chèvre	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	
		Gralin de Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzler	1-2-3-8-	Cake aux Olives Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Riz Camarguais IGP BIO cuil façon Pilaf	1-2-3-8-					
		Clémentine	—	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Télaz, St Germain-les-Paroisses	1-	Comté BIO AOP de Selgne Marlin	1-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Crème des Pâturages Comtois	1-	Dés de Gruyère IGP, Franche-Comté	1-	
8	Semaine	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 Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Bœuf BIO Français	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	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois IGP	1-2-3-8-10-14-	Spaghettis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne & Sa Sauce Fromage Blanc BIO Fermier	1-2-3-8-10-14-	
9	Semaine	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	—		Petits-Pois & Carottes de Relgnyer	1-2-3-8-	
		Riz Basmati BIO cuil façon Pilaf	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Tomme Fermière IGP de Savoie	1-	Carroté du Trèves BIO de La Laiterie du Mi-Alguille	1-	—		Emmental Râpé Français	1-	
		Yaourt Fermier BIO de Minzler à la Confiture de Myrtilles Lezsaisons	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	—	Quarliers d'Orange BIO	—	Mousse au Chocolat & Meringue Lezroy	1-2-3-7-	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	—	
10	Semaine	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 Bullemlut BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	—	—	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Bœuf BIO des Savoie & du Jura à l'orientale	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français Sauce Soja & Miel	1-2-3-7-8-10-14-	
		Sauté de Porc Le Rougeol 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-	Colombo aux Petits Légumes de Salson	1-2-3-8-10-11-14-	Semoule BIO Alpha Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	
11	Semaine	Purée Carotte & Lentille Corail BIO PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Riz BIO cuil façon Pilaf	1-2-3-8-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Pommes de Terre BIO à la Lyonnaise	1-2-3-8-	Nouilles	1-2-3-8-	Légumes Sautés Sésame	1-2-3-7-8-12-	
		Crème Dessert Praliné Lezroy, au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-11-	Emmental Râpé Français	1-	Bugnes	1-2-3-	Chou-Fleur Béchamel au Curry	1-2-3-8-	—		Compotée Pomme & Mangue Lezsaisons	—	
								Abondance AOP de Nos Fruittières	1-	Yaourt à la Poire BIO de Minzler	1-	Feuilleté Sucré Lezroy	1-2-3-	
12	Semaine	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 Lezroy	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy	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-	Gnocchis BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			
13	Semaine	Emmental Râpé Français	1-	Falafel BIO Tomatisés & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Pois BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	Quenelle BIO Béchamel	1-2-3-8-10-14-	—				
		Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	—	Ecrasé de PDT de Savoie	1-2-3-8-	Poenta BIO Tradillon	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuil façon Pilaf	1-2-3-8-	Navels & Carottes BIO Eluvées	1-2-3-8-			
				Petits-Pois Eluvés	1-2-3-8-	Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-	Meule de Savoie BIO	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	—			
14	Semaine			Chèvre Demi-Sec, La Chèvre de Moles	1-	—	—	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	—	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-			
				Bûchette de Chèvre	1-	Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO de Minzler	1-2-3-							

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
Nº	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Allergènes - Les Goûters Centres de loisirs & Périscolaires

Ces Goûters sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des contraintes ou opportunités de la Saison

Nous ne pouvons pas 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		Semaine 7		Semaine 8		Semaine 9		Semaine 10		Semaine 11	
lundi 2 févr.	Allergènes	mardi 3 févr.	Allergènes	mercredi 4 févr.	Allergènes	jeudi 5 févr.	Allergènes	vendredi 6 févr.	Allergènes	Semaine 6	Allergènes
Brioche à Tête	1-2-3-	Cookies	1-2-3-7-	Financier aux Amandes	1-2-3-11-	Pain BIO	2-	Muffin au Yaourt			1-2-3-
	Poire BIO	--			Confiture Lezsaisons	--					
lundi 9 févr. Vacances Scolaires	Allergènes	mardi 10 févr.	Allergènes	mercredi 11 févr.	Allergènes	jeudi 12 févr.	Allergènes	vendredi 13 févr.	Allergènes	Semaine 7	Allergènes
Crinkles au Chocolat	1-2-3-7-	Gâteau au Yaourt & Amandes	1-2-3-11-	Gâteau aux Framboises	1-2-3-	Pain BIO	2-	Cake à la Banane			1-2-3-
Pomme BIO	--				Confiture Lezsaisons	--					
lundi 16 févr.	Allergènes	mardi 17 févr.	Allergènes	mercredi 18 févr.	Allergènes	jeudi 19 févr.	Allergènes	vendredi 20 févr.	Allergènes	Semaine 8	Allergènes
Gâteau Roulé à la Confiture Lezsaisons	1-2-3-	Pain BIO	2-	Qualre-Quarts	1-2-3-	Langue de Chat	1-2-3-	Pain BIO			2-
	Chocolat au Lait à Tarliner Lezroy	1-7-			Clémentine	--	Confiture Lezsaisons	--			
lundi 23 févr. Rentrée Scolaire	Allergènes	mardi 24 févr.	Allergènes	mercredi 25 févr.	Allergènes	jeudi 26 févr.	Allergènes	vendredi 27 févr.	Allergènes	Semaine 9	Allergènes
Pain BIO	2-										
Saucisson Rochols	1-2-3-8-10-14-	Brioche Tressée	1-2-3-	Pain BIO	2-	Cake Marbré	1-2-3-7-	Sablé à la Vanille			1-2-3-
Gruyère IGP de Franche Comté	1-			Chocolat au Lait à Croquer	1-7-			Orange BIO	--		

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