

Restaurant Scolaire : ARCHAMPS ECOLE



Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026

Semaine 6	lundi 2 févr.	mardi 3 févr.	mercredi 4 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, Œufs & Lait BIO Français Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Betteraves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Rôti de Veau Français & son jus Purée de Chou-Fleur & Haricots lingots BIO Comlé BIO AOP Seignemartin, Nantua Pomme BIO de Chevrier	Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices 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.	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 Œufs 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 Leztroy Boulette de Boeuf BIO Français Spaghettis BIO Alpina Savoie Mousse au Chocolat & Meringue Leztroy	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 8	lundi 16 févr.	Mardi Gras 17/02	mercredi 18 févr.	jeudi 19 févr.	Nouvel An Chinois 20/02
	Betteraves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Sauté de Porc à la Moutarde, Le Rougeot du Charvin Pommes de terre Grenailles BIO Rôties Crème Dessert Praliné Leztroy , 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 Leztroy 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 Leztroy
Semaine 9	Rentrée Scolaire 23/02	mardi 24 févr.	mercredi 25 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'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, Œufs & 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 Leztroy Gnocchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons Carottes & Navets BIO Etuvés Fromage Blanc BIO du Crêt Joli à la Confiture de Cerises Lezsaisons



Goûters : ARCHAMPS LOISIRS

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026	Semaine 6	lundi 2 févr.	mardi 3 févr.	mercredi 4 févr.	jeudi 5 févr.	vendredi 6 févr.
				Financier aux Amandes Leztroy		
	Semaine 7	Vacances Scolaires 09/02	mardi 10 févr.	mercredi 11 févr.	jeudi 12 févr.	vendredi 13 févr.
		Crinkles au Chocolat Leztroy Pomme BIO	Gâteau au Yaourt & Amandes Leztroy	Gâteau aux Framboises Leztroy	Pain BIO Confiture Lezsaïsons	Cake à la Banane Leztroy
	Semaine 8	lundi 16 févr.	mardi 17 févr.	mercredi 18 févr.	jeudi 19 févr.	vendredi 20 févr.
		Gâteau Roulé à la Confiture Lezsaïsons	Pain BIO Chocolat au Lait à Tartiner Leztroy	Quatre-Quarts Leztroy	Langue de Chat Leztroy Clémentine	Pain BIO Confiture Lezsaïsons
	Semaine 9	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.

Atelier Rochois - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent être 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	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 Leztröy & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Pommes de Terre BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	Belleraves BIO Françaises en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	Salade Verte & Vinaigrette Leztröy	1-2-3-8-10-14-
		Croûflette Savoyarde, Crozels 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-	Haut de Cuisse 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-
		Gratin de Crozels BIO Alpina Savole & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Cake aux Olives Leztröy	1-2-3-8-10-14-	Croustillou des Alpes au Fromage de Chèvre	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
	Semaine 7	Clémentine	—	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St Germain-les-Paroisses	1-	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-	Dés de Gruyère IGP, Franche-Comté	1-
		—	—	—	—	Comlé BIO AOP de Seigne Marlin	1-	Carottes BIO à la Crème	1-	1-	Banane des Antilles	—
		—	—	—	—	Pomme BIO de Chevrier	—	Crêpe Chocolat & Noisette	1-2-3-7-11-	—	—	—
		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Semaine 8	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 Leztröy	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 & Ciltion 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-	Bouchée à l'Italienne & Sa 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-	PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Boulette de Pois façon Keffa BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Petits-Pois & Carottes de Reigner	1-2-3-8-	
	Semaine 9	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	Carri du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Algulle	1-	Spaghettis BIO Alpina Savole	1-2-3-8-	Emmental Râpé Français	1-	
		—	—	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	—	—	—	—	—	—	
		Yaourt Fermier BIO de Minzier	—	Tomme Fermière IGP de Savole	1-	Quartiers d'Orange BIO	—	Mousse au Chocolat & Meringue Leztröy	1-2-3-7-	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	—	
		à la Confiture de Myrtilles Lezsaisons	1-	Meule de Savole BIO	1-	—	—	—	—	—	—	
	Semaine 10	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	
		Belleraves BIO Françaises en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Bullerhut BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	—	—	Salade Verte & Vinaigrette Leztröy	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 Savole & 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-	
		Purée Carotte & Lentille Corail BIO	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Petits Pois Euvés	1-2-3-8-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	
	Semaine 11	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 Savole Gonflée	1-2-3-8-	Nouilles	1-2-3-8-	
		—	—	Emmental Râpé Français	1-	Chou-Fleur Béchamel au Curry	1-2-3-8-	—	—	Légumes Sautés Sésame	1-2-3-7-8-12-	
		Crème Dessert Praliné Leztröy, au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-11-	Bugnes	1-2-3-	Abondance AOP de Nos Fruilières	1-	Yaourt à la Poire BIO de Minzier	1-	Compotée Pomme & Mangue Lezsaisons	—	
		—	—	—	—	Banane des Antilles	—	—	—	Feuilleté Sucré Leztröy	1-2-3-	
	Semaine 12	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 Leztröy	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztröy	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-Faron	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-	
		—	—	Falafel BIO Tomatés & 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-	Navets & Carottes BIO Euvées	1-2-3-8-	
	Semaine 13	—	—	Ecrasé de PDT de Savole	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	—	—	
		—	—	Petits-Pois Euvés	1-2-3-8-	Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-	Meule de Savole BIO	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	—	
		Emmental Râpé Français	1-	Chèvre Demi-Sec, La Chèvre des Moises	1-	—	—	—	—	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-	
		Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	—	Bûchette de Chèvre	1-	Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	—	—	—	

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

Allergènes - Les Goûters Centres de loisirs & Péricolaires

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

ALLERGENES	Lait	Gluten	Oeuf	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