

## Centre de Loisirs : ENTRELACS CENTRE DE LOISIRS

### MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026

Pain BIO à chaque repas					
	lundi 2 févr.	mardi 3 févr.	mercredi 4 févr.	jeudi 5 févr.	vendredi 6 févr.
<b>6</b> Semaine			<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztrou</b> Rôti de Veau <b>Français</b> & son jus Purée de <b>Chou-Fleur &amp; Haricots Lingots BIO</b> <b>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</b> <b>Pomme BIO de Chevrier</b>		
<b>7</b> Semaine	<b>Vacances Scolaires 09/02</b>	<b>mardi 10 févr.</b>	<b>mercredi 11 févr.</b>	<b>Menu La Belle &amp; le Clochard 12/02</b>	<b>vendredi 13 févr.</b>
	Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b> Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> sauce Pesto <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt Fermier BIO de la Ferme du Parquet</b> , à la Confiture de Myrtilles <b>Lezsaisons</b>	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & <b>Citron BIO Corse</b> <b>Blé BIO</b> au Beurre Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Tomme Fermière IGP de Savoie</b> Purée de Pomme HVE <b>Lezsaisons</b>	<b>Céleri BIO Rémoulade</b> <b>Œufs BIO Français</b> Brouillés à la Ciboulette <b>Pommes de Terre BIO</b> façon Potatoes <b>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</b> <b>Quartiers d'Orange BIO</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztrou</b> <b>Boulette de Boeuf BIO Français</b> <b>Spaghettis BIO Alpina Savoie</b> Mousse au Chocolat & Meringue <b>Leztrou</b>	<b>Velouté de Courgettes BIO Lezsaisons</b> Bouchée à l'Italienne & Sa Sauce <b>Fromage Blanc BIO Fermier</b> Petits Pois & Carottes de <b>Reignier</b> Etuvés Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</b>
<b>8</b> Semaine	<b>lundi 16 févr.</b>	<b>Mardi Gras 17/02</b>	<b>mercredi 18 févr.</b>	<b>jeudi 19 févr.</b>	<b>Nouvel An Chinois 20/02</b>
	<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztrou</b> Sauté de Porc à la Moutarde, <b>Le Rougeot du Charvin</b> <b>Pommes de terre Grenailles BIO</b> Rôties Crème Dessert Praliné <b>Leztrou</b> , au <b>Lait BIO du Crêt Joli</b>	<b>Soupe de Butternut BIO Lezsaisons</b> Chili Sin Carne, au <b>Pois BIO Français</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Emmental Râpé <b>Français</b> Bugnes	Dos de Lieu sauce Paprika <b>Pommes de Terre BIO</b> à la Lyonnaise Chou-Fleur au Curry, Béchamel au <b>Lait BIO de Minzier</b> <b>Abondance AOP des Fruitières de Haute-Savoie</b> Banane des <b>Antilles</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztrou</b> Sauté de <b>Boeuf BIO des Savoie &amp; Jura</b> à l'Orientale <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> <b>Yaourt à la Poire BIO de Minzier</b>	Emincé de Poulet <b>Français</b> Sauce Soja & Miel Nouilles Légumes Sautés Sésame Compote Pomme & Mangue <b>Lezsaisons</b> Feuilleté Sucré <b>Leztrou</b>
<b>9</b> Semaine	<b>lundi 23 févr.</b>	<b>mardi 24 févr.</b>	<b>mercredi 25 févr.</b>	<b>jeudi 26 févr.</b>	<b>vendredi 27 févr.</b>
			Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Polenta BIO Tradition</b> Haricots Beurre Persillés Crème Caramel, <b>Œufs &amp; Lait BIO de Minzier</b>		