

CUISINE CENTRALE D'ALBERTVILLE

FÉVRIER 2026



! sous réserve de changements en cas de problème d'approvisionnement !



Légende

Repas sans viande

Jour férié

Vacances scolaires



L

Produit local
(issu de la région Auvergne -Rhône-Alpes)

Produit issu de l'agriculture biologique



*Aide UE à destination des écoles



Produit AOP / IGP / MSC / HVE



Produit savoyard
(issu de la région albertvillois)



Viande
Pays de Savoie



Lundi 2 février
Salade verte/
croûtons/fromage
Bœuf bourguignon
Gratin de choux fleurs
*Brie
*Fruit de saison
Falafels

Mardi 3 février
Salade de lentilles
Quenelle sauce mornay
Riz
Meule de Savoie
*Fruit de saison

Mercredi 4 février
Carottes râpées
Sauté de canard
Purée
Coulommiers
Crème caramel
Poisson meunière

Jeudi 5 février
NOUVEL AN CHINOIS
Salade de choux chinois
Nems de poulet
Nouilles
*Yaourt nature
Tarte coco
Steak boulgour lentilles

Vendredi 6 février
Potage de légumes
Poisson à la provençale
Cœur de blé
*Croc lait
*Purée de pommes

Lundi 9 février
Mâche
Veau marengo
Carottes sautées
Tomme de Savoie
Crème vanille
Pané blé tomate mozzarella

Mardi 10 février
Salade d'endives
Curry de lentilles au lait de coco
Riz créole
Abondance
Fruit de saison



Mercredi 11 février
Terrine forestière, cornichons
Tarte au fromage
Filet de poulet à la crème
Jardinière de légumes
Samos
Fruit de saison
Brandade de poisson

Jeudi 12 février
Céleri rémoulade
Croziflette
(crozets, charcuterie, fromage)
Fromage blanc
Cocktail de fruits
Croziflette sans lardons

Vendredi 13 février
Œuf mayonnaise
Gratin de moules
Purée de potiron
Camembert
Mousse chocolat



Lundi 16 février
Potage de légumes
Sauté de bœuf aux olives
Petits pois à la française
Yaourt nature
Fruit de saison
Pizza au fromage



Mardi 17 février
Coleslaw
Pané blé tomate mozzarella
Haricots verts
Saint Moret
Riz au lait

Mercredi 18 février
Poireaux vinaigrette
Sauté de poulet aux champignons
Pâtes
Tomme de Savoie
Purée de pommes
Omelette



Jeudi 19 février
Salade de pâtes
Sauté de porc au curry
Gratin de brocolis
Comté
Fruit de saison
Croustifromage

Vendredi 20 février
Tarte épinard chèvre
Dos de colin sauce ciboulette
Mélange 3 céréales
Saint Nectaire
Pâtisserie

Lundi 23 février
Salade de haricots blancs
Crêpes au fromage
Épinards en béchamel
*Fromage blanc
*Fruit de saison



Mardi 24 février
MARDI GRAS
Betteraves crues
Cordon bleu
Potatoes
Bûche du pilat
Bugnes
Poisson meunière

Mercredi 25 février
Salade d'endives, noix, dés de fromage
Diots de Savoie
Polenta
Raclette
Flan caramel
Croustifromage

Jeudi 26 février
Carottes râpées
Bœuf braisé
Purée
*Rondelé
*Fruit de saison
Boulettes falafels



Vendredi 27 février
Salade de pomme de terre
Poisson à la bordelaise
Gratin de poireaux
Meule de Savoie
Yaos Myrtilles

