

Atelier Faucigny - Allergènes 4J

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 SEPTEMBRE 2026

36	lundi 31 août	Allergène	mardi 1 sept.	Rentrée Scolaire	Allergène	jeudi 3 sept.	Allergène	vendredi 4 sept.	Allergène
			Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	
			Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans & Sauce Tomato Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché de Bœuf BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	
					Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce	1-2-3-8-10-14-			
					Tomate Lezsaisons				
					Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO	1-2-3-8-	
					Dès Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-	Brie des Pâturages Comtois	1-	
			Yaourt Nature Sucré BIO de La Ferme du Crêt Joli	1-	Grappes de Raisin	--	Pastèque en Tranche	--	
37	lundi 7 sept.	Allergène	mardi 8 sept.	Allergène	jeudi 10 sept.	Allergène	vendredi 11 sept.	Allergène	
	Parmentière Estivale	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	
	Quiche au Fromage, Œufs Français & Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-10-14-	Brudet aux 2 Poissons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauce Crémeuse Risotto Poulet Français & Champignons	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	
			Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	
							Courgettes BIO façon Barbecue	1-2-3-8-	
			Comté BIO AOP Seigne Martin	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier		Bûchette de Chèvre	1-	
	Nectarine	--	Purée Pomme & Banane Lezsaisons	--	à la Confiture d'Abricots BIO Lezsaisons	1-	Melon Charentais HVE	--	
38	lundi 14 sept.	Allergène	mardi 15 sept.	Allergène	jeudi 17 sept.	Allergène	vendredi 18 sept.	Allergène	
	Radis Roses & Beurre	1-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	Taboulé Oriental, Boulghour & Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	
	Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Chipolata Grillée de La Saison des Alpes, La-Roche-sur-Foron	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	
	Quiche Tomato & Moutarde Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiche & Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Palet Carotte/Herbes de Provence BIO & Sauce Barbecue Froide Leztroy	1-2-3-8-10-14-			
	Pommes de Terre HVE de Savoie	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	
					Courgettes BIO au Cumin	1-2-3-8-			
	Beaufort AOP de Haute-Maurienne	1-			Comté BIO AOP Seigne Martin	1-			
	Sablé Spéculos Leztroy	1-2-3-	Flan Chocolat au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Abondance AOP * de Nos Fruitières	1-	Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier	1-	
					Melon Charentais HVE	--			
39	lundi 21 sept.	Allergène	mardi 22 sept.	Allergène	jeudi 24 sept.	Allergène	vendredi 25 sept.	Allergène	
	Radis Roses & Beurre	1-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO à la Crème	1-2-3-8-10-14-	
	Brandade de Colin aux PDT BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Porc Le Rougeot du Charvin à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO Sauce Tomato Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
	Hachis Parmentier au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Bouchée Provençale Pois Chiche & Courgette BIO & Sauce Ketchup Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-			
			Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-					
			Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-			
	Meule de Savoie BIO	1-	Camembert des Pâturages Comtois	1-			Emmental Râpé Français	1-	
	Prunes BIO Française	--	Grappes de Raisin	--	Crème Dessert Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Poire BIO de Cercier	--	
40	lundi 28 sept.	Allergène	mardi 29 sept.	Allergène	jeudi 1 oct.	Allergène	vendredi 2 oct.	Allergène	
	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	--	--	
	Dîot au Vin Blanc de La Saison des Alpes, La Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Colin d'Alaska Pané Plein Filet & sauce Tartare Leztroy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Falafel BIO de Sassenage & Sauce Ketchup Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Bœuf BIO GAEC Savoie & Jura Bourguignon	1-2-3-8-10-14-	
	Bouchée à l'Italienne BIO Sauce Barbecue Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-			Œufs BIO Brouillés Français à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	
	Purée Chou-Fleur & Haricot Lingot BIO	1-2-3-8-	PDT BIO Façon Potaos	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-	Macaronis BIO Apina Savoie	1-2-3-8-	
							Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-	
	Comté BIO AOP Seigne Martin	1-					Brie des Pâturages Comtois	1-	
	Raclette IGP * de La Fruitière des Bornes, Arbusigny	1-					Reblochon AOP * de La Fromagerie Peguet, à Fillinges	1-	
	Purée Pomme & Cerise Lezsaisons	--	Yaourt à la Vanille du GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent	1-	Moelleux Chocolat Leztroy & Crème Anglaise Leztroy	1-2-3-7-	Grappes de Raisin	--	

Substitut fromage MATERNELLE (*Les enfants de moins de 5 ans, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées ne doivent pas consommer de fromage au lait cru)

Substitut SANS VIANDE & SANS POISSON

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