

Atelier Faucigny - Allergènes 4J

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

MENUS DU MOIS DE OCTOBRE 2026	Semaine	49	lundi 5 oct.	Allergène	mardi 6 oct.	Allergène	jeudi 8 oct.	Le Grand Repas 74	Allergène	vendredi 9 oct.	Allergène
			Salade de Betteraves BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade de Perlins HVE Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	Crème de Potimarron BIO, Lezsaïsons		1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, Chou Blanc du Chablais & Carotte de Reignier	1-2-3-8-10-14-
			Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quiche aux Lardons, Œuf & Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-10-14-	Truite Sauce Carottes BIO		1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Lasagnes de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-
			Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Brouillés Français à la Ciboulette		1-2-3-8-10-14-	Gratin Macaronis Tomate & Légumes	1-2-3-8-10-14-
	Semaine		Comté BIO AOP Seignemartin	1-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Mousseline de Brocolis & PDT BIO		1-2-3-8-		
			Poire BIO de Cercier, Lacroix	--			Dès de Beaufort AOP de La Coopérative de Haute-Maurienne		1-	Fromage Blanc Fermier BIO du Crêt Joli	
					Prune BIO Française	--	Riz au Lait Leztroy, Lait BIO de Minzier		1-2-3-	à la Confiture de Pêche Lezsaïsons	1-
		50	lundi 12 oct.	Allergène	mardi 13 oct.	Allergène	jeudi 15 oct.	Allergène	vendredi 16 oct.	Menu de la Peur	Allergène
			--	--	Salade de Riz Camarguais IGP BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Potage St-Germain Lezsaïsons & Croûtons		1-2-3-8-10-14-
			Chipolata Grillée de La Saison des Alpes, La Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Œufs BIO Brouillés Français au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes		1-2-3-8-10-14-
			Boulette de Pois façon Kefla BIO Sauce Tomate Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Pois BIO Français		1-2-3-8-10-14-
			Cœur de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Gratin de PDT de Savoie & Poireaux BIO	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie		1-2-3-8-
			Chou-Fleur Béchamel	1-2-3-8-					Blettes BIO en Gratin Tomaté		1-2-3-8-
			Meule de Savoie BIO	1-			Sablé Tout Chocolat Leztroy	1-2-3-7-			
			Pomme BIO de Cercier	--	Flan Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaïsons	--	Yaourt aux Framboises BIO de Minzier		1-
	Semaine	51	lundi 19 oct.	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 20 oct.	Allergène	jeudi 22 oct.	Allergène	vendredi 23 oct.	Allergène
			Salade de Carottes BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	Soupe au Chou Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-
			Gratin Crémeux Colin & Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français sauce à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Knack de La Saison du Mt-Charvin		1-2-3-8-10-14-
			Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Torsades BIO Alpina Savoie cuit Pilaf	1-2-3-8-	Boulette de Pois façon Kefla BIO Sauce à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaïsons		1-2-3-8-10-14-
			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			Bouillabaisse BIO Gonflé	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur		1-2-3-8-
							Petits Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-	Brocolis BIO Persillés		1-2-3-8-
					Yaourt Fermier BIO de La Ferme de Minzier		Abondance AOP * de La Fruitière des Bornes, Arbusigny	1-			
			Crème Dessert Vanille Leztroy au Lait BIO Minzier	1-2-3-	à la Confiture de Fraises Lezsaïsons	1-	Comté BIO AOP Seignemartin	1-	Emmental Râpé Français		1-
							Purée Pomme & Mirabelle IGP Lezsaïsons	--	Prune BIO Française		--
	Semaine	52	lundi 26 oct.	Allergène	mardi 27 oct.	Allergène	jeudi 29 oct.	Allergène	vendredi 30 oct.	Menu Halloween	Allergène
			Salade de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Macédoine de Légumes, Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe Dubarry Lezsaïsons		1-2-3-8-10-14-
			Colombo de Colin & ses Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Bœuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Forestière	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO sauce Crème & Pesto		1-2-3-8-10-11-14-
			Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-			Mini Falafels Traditionnels BIO & Sauce Ketchup Leztroy	1-2-3-8-10-14-			
			Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT & Chou-Fleur BIO	1-2-3-8-			
					Reblochon AOP * de La Fromagerie Peguet, à Fillinges	1-					
					Camembert des Pâturages Comtois	1-	Dès de Gruyère IGP, Franche-Comté	1-	Emmental Râpé Français		1-
			Cake Marbré Leztroy au Potimarron BIO	1-2-3-7-	Poire BIO de Cercier, Lacroix	--	Clémentine BIO	--	Yaourt Nature BIO de Minzier & Coulis Framboises Leztroy		1-

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	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