

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 FEVRIER 2026

Semaine 6	lundi 2 fevr.		Allergène	mardi 3 fevr.		Allergène	jeudi 5 fevr.	Chandeleur	Allergène	vendredi 6 fevr.	Allergène	
	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons	1-2-3-8-10-14-		Pommes de Terre BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-		--	--		Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	
	Croziflette Savoyarde, Crozets BIO & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-		Quiche au Fromage, Lait & Cœufs BIO Français	1-2-3-8-10-14-		Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Miel & Epices	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 Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-					Croustillou des Alpes au Fromage de Chèvre	1-2-3-8-10-14-		Hachis Parmentier de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	
				Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-		Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-				
Semaine 7	lundi 9 fevr.	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 10 fevr.		Allergène	jeudi 12 fevr.	Menu La Belle & le Clochard	Allergène	vendredi 13 fevr.	Allergène	
	Macédoine de Légumes, Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-10-14-		--	--		Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	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 & Citron BIO Corse	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		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-		Boulette de Pois façon Keffa BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-				
	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-		Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-		Spaghettis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-		Petits-Pois & Carottes de Reignier	1-2-3-8-	
Semaine 8	lundi 16 fevr.		Allergène	mardi 17 fevr.	Mardi Gras	Allergène	jeudi 19 fevr.		Allergène	vendredi 20 fevr.	Nouvel An Chinois	Allergène
	Betteraves BIO Françaises en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-		Soupe de Butternut BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-		Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	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-		Sauté de Bœuf BIO des Savoie & 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-		Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-		Cœufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	
	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-		Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-		Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-		Nouilles Légumes Sautés Sésame	1-2-3-8-12-	
Semaine 9	lundi 23 fevr.	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 24 fevr.		Allergène	jeudi 26 fevr.		Allergène	vendredi 27 fevr.		Allergène
	Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-		--	--		Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-		Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	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-Foron	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-		Quenelle BIO Béchamel	1-2-3-8-10-14-				
	Emmental Râpé Français	1-		Ecrasé de PDT de Savoie	1-2-3-8-		Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-		Navets & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-	
Semaine 10	Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--		Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-		Meule de Savoie BIO	1-		Fromage Blanc BIO de Minzier		
				Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises	1-		Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--		à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-	
				Bûchette de Chèvre	1-							
				Clémentine	--							

Substitut fromage MATERNELLE
Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Cœuf	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