

Atelier Faucigny - Allergènes 5J

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 JUIN 2025

23

lundi 2 juin

Carottes BIO en Vinaigrette

Brandade de Colin aux Pommes de Terre

Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette & Purée de PDT

Yaourt à la Cerise BIO de Minzier

Allergène

1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-1-2-3-8-10-14-1-

mardi 3 juin

Salade de Pépinettes BIO Apina Savoie Tex

Quiche au Fromage, Œufs BIO & Lait BIO de

Epinards Français au Lait BIO de Minzier

Pastèque à Croquer

Allergène

1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-1-2-3-8-1-2-3-8-1-

mercredi 4 juin

Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises

Palet Pané de Pois/Blé, Coco, Curry & sa s

Tian Provençal

Beaufort AOP

Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons

Allergène

1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-11-14-1-2-3-8-1-2-3-8-1-1-

jeudi 5 juin

Chipolata Grillée de La Saison des Alpes

Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blar

Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie

Purée de Brocolis BIO

Raclette IGP de Savoie

Brie des Pâturages Comtois

Cerises, selon Maturité

Allergène

1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-1-2-3-8-1-2-3-8-1-

vendredi 6 juin

Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy

Gamapilato (Cube de Filet de Poulet Franc

Crèmeux Emincé Végétal Courgette & Citr

Riz Camarguais IGP BIO au Citron

Dès de Féta AOP

Yaourt Fermier HVE du GAEC du Prê-Jourd

Allergène

1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-1-2-3-8-1-1-

24

lundi 9 juin

Lundi de Pentecôte

Férié

Salade de Betteraves HVE & Maïs

Brudet aux Poissons (Colin & Sardine)

Cake aux Olives Leztroy

Polenta BIO Tradition

Courgettes BIO Pistou

Fromage de Région

Clafoutis aux Fruits Rouges Leztroy

Allergène

1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-1-2-3-8-1-2-3-8-1-2-3-

mardi 10 juin

Taboulé Oriental, Semoule, Boulghour et C

Plein Filet d'Alaska Pané & sauce Tartare Le

Penne Rigate BIO Alpina Savoie à l'Huile

Carottes BIO à la Crème

Flan Vanille au Lait BIO de Minzier

Allergène

1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-1-2-3-8-1-2-3-8-1-2-3-8-1-2-3-

mercredi 11 juin

Radis Roses & Beurre

Œufs BIO Français Brouillés au Fromage

Riz BIO cuit Pilaf

Ratatouille aux Légumes de Saison

Melon Charentais HVE Français

Allergène

1-1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-1-2-3-8-1-

jeudi 12 juin

Escalope de Porc de La Ferme de Challon

Quenelle Nature à la Béchamel

Macaronis BIO Alpina Savoie

Concassé de Tomate

Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moise

Bûchette de Chèvre

Abricot, selon Maturité

Allergène

1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-1-2-3-8-1-1-1-

vendredi 13 juin

Salade Verte & Vinaigrette Leztroy

Sauté de Veau HVE Français Marengo

Purée Carottes & Lentilles Corail BIO

Pommes de Terre Vapeur

Abondance AOP

Gâteau au Yaourt BIO & Amande Leztroy

Allergène

1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-1-1-2-3-11-

25

lundi 16 juin

Crèmeux Deux Saumons

Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tom

Torsades BIO Alpina Savoie

Courgettes BIO Sautées

Tome des Bauges AOP

Comté BIO AOP

Pastèque à Croquer

Allergène

1-2-3-4-5-6-8-10-14-1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-1-2-3-8-1-1-1-

mardi 17 juin

Melon Charentais HVE Français

Quenelle Nature BIO de Royans sauce Ton

Riz Basmati BIO cuit Pilaf

Tomates & Aubergines

Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait Bi

Allergène

1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-1-2-3-8-1-2-3-7-

mercredi 18 juin

Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy

Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti

Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezs

Ecrasé de Pommes de Terre

Petits Pois Etuvés

Gâteau aux Framboises Leztroy

Allergène

1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-1-2-3-

jeudi 19 juin

Salade Verte & Sauce Vinaigrette Leztroy

Gnocchi BIO Sauce Crèmeuse au Pesto

Fromage Râpé Français

Nectarine BIO

Allergène

1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-11-14-1-1-

vendredi 20 juin

Concombre BIO Français à la Crème

Bourguignon de Bœuf BIO des GAEC de Sc

Bolognaise de Pois BIO Français

Semoule BIO Alpina Savoie

Panacotta à la Fraise Leztroy

Allergène

1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-1-2-3-

26

lundi 23 juin

Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy

Diot au Vin Blanc de La Saison des Alpes

Quenelle Nature sauce Tomate

Polenta BIO Tradition

Meule de Savoie BIO

Abricot, selon Maturité

Allergène

1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-14-1-1-

mardi 24 juin

Taboulé Oriental, Semoule, Pois Chiche et

Boulettes de Lentilles Vertes BIO & sa sauc

Haricots Verts BIO Français Persillés

Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St

Allergène

1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-1-1-

mercredi 25 juin

Concombre BIO Français à la Bulgare

Emincé de Dinde Française Sauce Crème

Dahl de Lentilles Corail BIO

Coquillettes BIO Alpina Savoie

P'tit Suisse Sucré

Cerises, selon Maturité

Allergène

1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-11-14-1-1-

jeudi 26 juin

Salade Verte & Vinaigrette Leztroy

Steak Haché BIO Français & sauce Barbec

Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO

PDT Rôties au Four

Dés de Gruyère IGP de Franche-Comté

Purée de Pomme HVE Lezsaisons

Allergène

1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-1-1-

vendredi 27 juin

—

P'tit Colin Sauce Aurore

Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette

Riz BIO cuit Pilaf

Aubergine & Courgette BIO Confités

Brie des Pâturages Comtois

Sablé Spécious Leztroy

Allergène

1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-1-2-3-8-1-2-3-

27

lundi 30 juin

Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy

Aiguillette de Poulet Français à la Moutard

Fian de Courgette BIO

Pommes de Terre Cuisson Vapeur

Comté BIO AOP

Pêche BIO

Allergène

1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-1-2-3-8-1-

mardi 1 juil.

Radis Roses et Beurre

Colombo de Colin & ses Petits Légumes de

Colombo aux Petits Légumes de Saison

Boulghour BIO Gonflé

Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet,

Camembert des Pâturages Comtois

Abricot, selon Maturité

Allergène

1-1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-1-2-3-8-10-11-14-1-2-3-8-1-1-1-

mercredi 2 juil.

—

Chili Sin Carne, au Pois BIO Français

Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf

Courgettes BIO au Cumin

Carré du Trièves BIO de la Laiterie du Mont

Melon Charentais HVE Français

Allergène

1-1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-1-2-3-8-1-1-

jeudi 3 juil.

Salade Verte & Vinaigrette Leztroy

Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Roy

Fromage Blanc BIO de Minzier

au Caramel BIO Lezsaisons

Allergène

1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-14-1-2-3-

vendredi 4 juil.

—

Sandwich Jambon Blanc, Gruyère IGP & B

Sandwich Thon & Mayonnaise

Chips

Gourde Compote de Pomme BIO

Cake à la Banane BIO Leztroy

Allergène

1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-1-2-3-

Substitut fromage MATERNELLE

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