

Atelier Faverges - 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 MAI 2026

Semaine	19	lundi 4 mai	Allergène	mardi 5 mai	Allergène	mercredi 6 mai	Allergène	jeudi 7 mai	Allergène	vendredi 8 mai	Férié	Allergène		
		Carottes Râpées & Maïs en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Chou-Fleur Tomaté		1-2-3-8-10-14-		
		Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin, aux PDT de Savoie	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Falafel Tomaté BIO de Sassenages & Sauce Barbecue Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne		1-2-3-8-10-14-		
		Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Hachis Parmentier au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Keffa BIO & Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			Dos de Cabillaud en Court Mouillement		1-2-3-4-5-6-8-10-14-		
		Crozels BIO Alpina Savoie Crémeux	1-2-3-8-			Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Lentilles Verts BIO Sauce Carottes		1-2-3-8-		
						Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-	Légumes Sautés Sésame (Carottes & Haricots Verts BIO)	1-2-3-7-8-12-					
		Camembert des Pâturages Comtois	1-	Gruyère IGP, Franche Comté	1-	Brie des Pâturages Comtois	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier		Fromage de Région		1-		
		Salade Ananas, Sirop Vanille	--	Purée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Pomme de Haute-Savoie	--	à la Confiture de Fraises Lezsaisons	1-	Clafoutis Fruits Rouges Leztroy		1-2-3-		
	Semaine	20	lundi 11 mai	Allergène	mardi 12 mai	Allergène	mercredi 13 mai	Allergène	jeudi 14 mai	Férié	Allergène	vendredi 15 mai	Ascension	Allergène
			--	--	Parmentière aux Pommes de Terre BIO	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses Français & Beurre	1-	Composée de Saison	1-2-3-8-10-14-	Salade de Haricots Verts BIO Français		1-2-3-8-10-14-	
			Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Escalope de Porc Français Sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Rôti de Bœuf Français & son Jus		1-2-3-8-10-14-	
			Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Bouchée Pané Blé (Coco & Curry) & Sauce Ketchup Leztrov	1-2-3-8-10-11-14-			Flan de Courgettes		1-2-3-8-	
		Haricots Beurre BIO Français Persillés	1-2-3-8-	Petits-Pois Etuvés & Carottes	1-2-3-8-	Purée Chou-Fleur & Haricot Lingot BIO	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	PDT BIO au Four		1-2-3-8-		
		Meule de Savoie BIO	1-	Petit Sucré	1-	Yaourt BIO de La Ferme du Crêt Joli		Courgettes Sautées	1-2-3-8-	Fromage de Région		1-		
Semaine	21	lundi 18 mai	Allergène	mardi 19 mai	Allergène	mercredi 20 mai	Allergène	jeudi 21 mai	Menu Nos Amis Les Bêtes	Allergène	vendredi 22 mai		Allergène	
		Radis Roses Français & Beurre	1-	--	--	Salade de Riz Camarguais IGP BIO façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Carottes Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy		1-2-3-8-10-14-		
		Ravioles aux Légumes BIO de St-Jean sauce Tomate	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-	Quiche au Saumon & Gruyère IGP	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français façon Tajine	1-2-3-8-10-14-	Blanquette de Veau Français		1-2-3-8-10-14-		
				Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Palet Carotte/Herbes de Provence BIO & Sauce Fromage Blanc BIO	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiche BIO		1-2-3-8-10-14-		
				Pommes de Terre à la Vapeur	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Nouilles	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf		1-2-3-8-		
				Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-			Ratatouille	1-2-3-8-					
Semaine	22	lundi 25 mai	Férié	Allergène	mardi 26 mai	Allergène	mercredi 27 mai	Allergène	jeudi 28 mai	Allergène	vendredi 29 mai		Allergène	
		Radis Roses & Beurre	1-	Salade de Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	Tomates Françaises , Vinaigrette Leztroy		1-2-3-8-10-14-		
		Emincé de Dinde Française à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin d'Alaska et ses Petits Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Hachis Parmentier Landais, aux PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura sauce Forestière		1-2-3-8-10-14-		
		Filet de Merlu Sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Ceufs Brouillés BIO au Fromage & Purée PDT BIO	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Pois BIO Français		1-2-3-8-10-14-		
		Flageolets BIO	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-			Riz Basmati BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	PDT HVE Vapeur du GAEC de l'Arclusaz		1-2-3-8-		
		Carottes Vichy	1-2-3-8-					Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-					
Semaine														
		Fromage de Région	1-			Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC DE Tétaz, St-Germain-les-Paroisses	1-	Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny	1-	Chèvre Demi-Sec de La Chèvrerie des Moises, Habère-Poche		1-		
		Gâteau de Semoule BIO aux Raisins Secs	1-2-3-	Gâteau aux Framboises Leztroy	1-2-3-			Fraises Françaises	--	Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons		--		

Substitut fromage MATERNELLE
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