

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 octobre 2026

49	Semaine	lundi 5 oct.	Allergène	mardi 6 oct.	Allergène	mercredi 7 oct.	Allergène	jeudi 8 oct.	Le Grand Repas 73	Allergène	vendredi 9 oct.	Allergène
		Salade de Betteraves BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	--	--	Crème de Panais Lezsaisons & Croutons	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-	Palet Carottes & Herbes de Provence BIO & Sauce Barbecue Froide Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Rib's de Porc de La Salaison Mont-Charvin	1-2-3-8-10-14-	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 de PDT de Savoie au Gruyère IGP	1-2-3-8-	Lasagnes de Pois BIO Leztroy	1-2-3-8-10-14-	
50	Semaine	Comté BIO AOP Seignemartin	1-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Purée de Brocolis & Pois Cassés BIO	1-2-3-8-	Meringue Leztroy & Double Crème	1-2-3-	Fromage Blanc Fermier BIO du Crêt Joli	1-	
		Poire BIO de Cercier, Lacroix	--	Prune BIO Française	--	Butternuts BIO Rôti aux Epices	1-2-3-8-	Purée Pomme, Poire & Fruits Rouges Lezsaisons	--	à la Confiture de Pêche Lezsaisons	1-	
						Camembert des Pâturages Comtois	1-					
						Grappes de Raisin	--					
51	Semaine	lundi 12 oct.	Allergène	mardi 13 oct.	Allergène	mercredi 14 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 de Haricots Beurre BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Potage St-Germain Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	
		Chipolata Grillée de La Salaison 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-	Steak Haché de Bœuf BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	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 Kefta BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Poireaux BIO	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	
52	Semaine	Cœur de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Polenta BIO Crémeuse	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-			Tomme Fermière *	1-			Blattes BIO en Gratin Tomaté	1-2-3-8-	
		Meule de Savoie BIO	1-			Brie des Pâturages Comtois	1-	Sablé Tout Chocolat Leztroy	1-2-3-7-			
		Pomme BIO de Cercier	--	Flan Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Banane des Antilles	--	Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Yaourt aux Framboises BIO de Minzier	1-	
53	Semaine	lundi 19 oct.	Vacances Scolaires	mardi 20 oct.	Allergène	mercredi 21 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-	Rillettes aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	--	--	Soupe au Chou Lezsaisons	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-	Bouchée Panée Pois (Coco & Curry) & Sauce Ketchup Froide Leztroy	1-2-3-8-10-11-14-	Aiguillette de Poulet Français sauce à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Knack de La Salaison du Mt-Charvin	1-2-3-8-10-14-	
		Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
54	Semaine	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie cuit Pilaf	1-2-3-8-	Patates Douces BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-	
						Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	Petits Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-	Brocolis BIO Persillés	1-2-3-8-	
								Abondance AOP * de La Fruitière des Bornes, Arbusigny	1-	Emmental Râpé Français	1-	
		Crème Dessert Vanille Leztroy au Lait BIO Minzier	1-2-3-	Yaourt Fermier BIO de La Ferme de Minzier				Comté BIO AOP Seignemartin	1-			
55	Semaine			à la Confiture de Fraises Lezsaisons	1-	Rose des Sables Leztroy	1-2-3-7-	Purée Pomme & Mirabelle IGP Lezsaisons	--	Prune BIO Française	--	
		lundi 26 oct.	Allergène	mardi 27 oct.	Allergène	mercredi 28 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 Lezsaisons	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 Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde	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-	
56	Semaine	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-			Œufs BIO Brouillés Français au Fromage	1-2-3-8-10-14-	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-	Coquillettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT & Chou-Fleur BIO	1-2-3-8-			
						Purée de Potimarron BIO	1-2-3-8-					
				Reblochon AOP * de La Fromagerie Peguet, à Fillinges	1-	Raclette IGP * de La Fruitière des Bornes	1-	Dés de Gruyère IGP, Franche-Comté	1-	Emmental Râpé Français	1-	
57	Semaine			Camembert des Pâturages Comtois	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Clémentine BIO	--	Yaourt Nature BIO de Minzier & Coulis	1-	
		Cake Marbré Leztroy au Potimarron BIO	1-2-3-7-	Poire BIO de Cercier, Lacroix	--	Purée Pomme & Pêche Lezsaisons	--			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