

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 DECEMBRE 2025

49	lundi 1 déc.	Allergène	mardi 2 déc.	Allergène	mercredi 3 déc.	Allergène	jeudi 4 déc.	Menu Raclette	Allergène	vendredi 5 déc.	Allergène
	Soupe à l'Oignon Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Pepinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	
	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Provençale	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc Français & Cornichon	1-2-3-8-10-14-	Falafels BIO de Sassenage & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	
	Petits Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tomaté Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Ceufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			
	PDT Grenailles Rôties au four	1-2-3-8-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Blé BIO au beurre	1-2-3-8-	PDT BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des Bornes	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	
			Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-							
	Emmental Râpé Français	1-	Bûchette de Chèvre	1-	Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-Germain-les-Paroisses	1-	
	Clémentine Corse BIO IGP	--	Pomme BIO de Cercier	--							
	50	lundi 8 déc.	Allergène	mardi 9 déc.	Allergène	mercredi 10 déc.	Allergène	jeudi 11 déc.	Allergène	vendredi 12 déc.	Allergène
	Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	--	--	--
Crozzifette Savoyarde, Crozets BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean sauce Tomato Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Dinde Française Sauce au Miel	1-2-3-8-10-14-	Colin d'Alaska Plein Filet Pané & Citron Corse BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau Français Marengo	1-2-3-8-10-14-		
Gratin de Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Ceufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-		
		Blettes BIO en Béchamel	1-2-3-8-	Potates Douces BIO Rôties	1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gontlé	1-2-3-8-		
		Meule de Savoie BIO	1-					Potimarron BIO de Savoie Rôti au four	1-2-3-8-		
		Clémentine Corse BIO IGP	--	Brie des Pâturages Comtois	1-	Yaourt Fermier du GAEC du Pré Jourdan, St Laurent	1-11-	Camembert des Pâturages Comtois	1-		
	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	--	Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	--	à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	1-11-	Muffin au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-		
51	lundi 15 déc.	Allergène	mardi 16 déc.	Allergène	mercredi 17 déc.	Allergène	jeudi 18 déc.	Allergène	vendredi 19 déc.	Allergène	
--	--	Salade de Betteraves BIO & Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Tarte au Saumon fumé, Mâche & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sablé au Gruyère IGP, Mâche & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Potage St-Germain BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-		
Chipolata de La Saison des Alpes, La Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Ravioles Emmental & Basilic BIO de Royans Sauce Tomato Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Tarte au Beaufort Leztroy	1-2-3-8-10-14-						
Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-			Filet de Poulet Français Sauce Crèmeuse	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux de Saumon & Colin	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Gratin Perlines & Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-		
Petits Pois Français Etuvés	1-2-3-8-			Emincé de Pois BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Béchamel Morilles	1-2-3-8-10-14-	Gratin de Perlines au Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-		
Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-			Gratin Dauphinois Lezsaisons au PDT de Savoie	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-		
Abondance AOP de Nos Fruitières	1-										
Purée de Pomme Lezsaisons	--	Yaourt au Coing BIO de La Ferme du Crêt Joli	1-	Bûche Framboise & Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Bûche Framboise & Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Emmental Râpé Français	1-		
				Clémentine Corse BIO IGP & Papillotes Révilion	1-2-3-7-9-11-12-	Clémentine Corse BIO IGP & Papillotes Révilion	1-2-3-7-9-11-12-	Pomme BIO de Chevrier	--		
52	lundi 22 déc.	Vacances Scolaires	mardi 23 déc.	Allergène	mercredi 24 déc.	Allergène	jeudi 25 déc.	Férié	vendredi 26 déc.	Allergène	
--	--	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Ceufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Terrine de Potimarron BIO & Sauce Tartare Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave BIO Râpé	1-2-3-8-10-14-		
P'tit Colin Sauce Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Gratin de Macaronis BIO Alpina au Gruyère IGP	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français aux Morilles	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Porc Français sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-		
Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-					Filet d'Eglefin sauce Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-		
Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-			Riz Camarguais BIO IGP	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-		
Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-			Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Champignons de Paris Farcis	1-2-3-8-	Butternuts BIO Rôtis aux Epices	1-2-3-8-		
Tomme Fermière de Nos Fermes	1-					Fromage de Région	1-				
Brie des Pâturages Comtois	1-										
Purée de Pomme & Cerise Lezsaisons	--	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	Flan Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Bûche Framboise & Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy	1-2-3-7-		
53	lundi 29 déc.	Allergène	mardi 30 déc.	Allergène	mercredi 31 déc.	Allergène	jeudi 1 janv.	Férié	vendredi 2 janv.	Allergène	
Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Toast de Sardine & Salade Verte	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-		
Colombo de Colin d'Alaska et Petits Légumes	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Aiguillette de Poulet Française à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier Landais aux PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Cake Chèvre & Tomates Confites	1-2-3-8-10-14-	Ceufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-		
Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Purée Chou Fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Filet de Cabillaud en Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-				
Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-			Haricots Lingots BIO à la Tomato	1-2-3-8-	Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés	1-2-3-8-		
		Potimarrons BIO Rôtis	1-2-3-8-			Gratin de Cardons Tradition	1-2-3-8-				
Comté BIO AOP , Seignemartin de Nantua	1-	Meule de Savoie BIO	1-			Fromage de Région	1-				
Purée de Pomme & Poire Lezsaisons	--	Crinkles au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Kaki au Sirop	--	Poire BIO de Cercier	--	Yaourt Nature Sucré de La Ferme des 4 Saisons, Reianier	1-		

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