

Atelier Faverges - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent étres 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 NOVEMBRE 2025

Semaine	45	lundi 3 nov. Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 4 nov. Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Colombo aux Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	Allergène	mercredi 5 nov. Betterave BIO en Vinaigrette Gratin Endives, PDT BIO, Jambon Français & Béchamel au Lait BIO Gratin Endives & PDT BIO	Allergène	jeudi 6 nov. Velouté de Courgette Lezsaisons Sauté de Veau Français aux Olives Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette Macaronis BIO Alpina Savoie	Allergène	vendredi 7 nov. -- Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale Palet Pané Blé Coco & Curry et Sauce Fromage Blanc Polenta BIO Tradition Polimarrons BIO Rôtis	Allergène	
		Emmental Râpé Français Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	1- --	Crème Dessert Chocolat Leztroy , au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Carrot Cake Leztroy	1-2-3-7-11-	Abondance AOP de Nos Fruitières Poire BIO de Cercier	1- --	Yaourt à la Châtaigne BIO de Minzier	1-11-	
	Semaine	46	lundi 10 nov.	Allergène	mardi 11 nov. Férlé	Allergène	mercredi 12 nov.	Allergène	jeudi 13 nov.	Allergène	vendredi 14 nov. Les Délices des Princesses	Allergène
			Parmentière de PDT BIO Dos de Lieu façon Dugléré Quiche au Fromage Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés Cake aux Pommes BIO Leztroy	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-	Salade de Chou-Fleur Emincé de Dinde Française Sauce au Cidre Filet de Merlu Sauce Vierge Haricots Coco Tomatés Blettes BIO Béchamel Fromage de Région Fruit de Saison	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --	-- Gnocchis BIO sauce Tomate Lezsaisons Gratin de Courge Spaghetti BIO Brie des Pâturages Comtois Purée de Pomme HVE Lezsaisons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- --	-- Boulette de Pois façon Keffa Sauce Massalé Semoule BIO Alpina Savoie Gontflée Fondue Poireaux BIO Fromage Blanc BIO de Minzier façon Straciatella	1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-7-	Soupe Butternut & PDT BIO Lezsaisons Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Epices Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf Dès de Gruyère IGP, de Franche-Comté Pomme BIO de Chevrier & Meringue Suisse Leztroy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-
Semaine		47	lundi 17 nov.	Allergène	mardi 18 nov.	Allergène	mercredi 19 nov.	Allergène	jeudi 20 nov. Menu Beaujolais	Allergène	vendredi 21 nov.	Allergène
			-- Colin d'Alaska Plein Filet Pané & sa Sauce Tartare Leztroy Emincé de Pois BIO aux Champignons Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Meule de Savoie BIO Compotée Pomme & Coing BIO Lezsaisons	-- 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- --	Salade de Lentilles Vertes BIO Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomato Lezsaisons Chou-Fleur en Béchamel Yaourt BIO de La Ferme du Crêt Joli à Minzier à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1-	-- Rôti de Boeuf Français & son Jus Œufs Brouillés BIO au Fromage Patate Douce Rôtie au Four Blettes BIO Tomatées Camembert des Pâturages Comtois Clémentine Corse IGP	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --	Salade de Carotte BIO à la Vigneronne Saucisson à Cuire de la Salaison des Alpes, la Roche sur Foron Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Fromage Blanc Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie Jus Pomme BIO Lacroix, de Cercier Sablé Polimarron BIO de Savoie & Chocolat Leztroy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- -- 1-2-3-7-	Potage St-Germain BIO Lezsaisons Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz BIO cuit façon Pilaf Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville sur Fier Camembert des Pâturages Comtois Banane des Antilles	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1- --
	Semaine	48	lundi 24 nov.	Allergène	mardi 25 nov.	Allergène	mercredi 26 nov.	Allergène	jeudi 27 nov.	Allergène	vendredi 28 nov.	Allergène
			Betterave BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux PDT & Butternut BIO Œufs Brouillés BIO au Fromage & Purée PDT & Butternut BIO Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, à Fillinges Bûchette de Chèvre Pomme BIO Lacroix, de Cercier	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- 1- --	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons Sauce Carbonara Leztroy Sauce Crèmeuse aux Légumes de Saison Torsades BIO Alpina Savoie Yourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-Germain-les-Paroisses	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-	1-2-3-8-10-14- Aiguillette de Poulet Français Sauce à la Moutarde Dahl de Lentilles Corail BIO Blé BIO au Beurre Purée Brocolis & Pois Cassés BIO Crème Caramel au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-	Salade de Riz BIO Colorée Quiche au Fromage Leztroy Carottes BIO à la Crème Poire BIO de Cercier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- --	-- Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura façon Bourguignon Quenelle BIO Béchamel Boulghour BIO Gontfié Polimarrons BIO Rôtis Comté BIO AOP, de Nantua Purée Pomme & Mirabelle Lezsaisons	-- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- --

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