Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent êtres 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

	lundi 5 oct.	Allergène	mardi 6 oct.	Allergène	mercredi 7 oct.	Allergène	jeudi 8 oct. Le Grand Repas 74	Allergène	vendredi 9 oct.	Allergène
49 Semaine	Salade de **Betteraves BIO**	1-2-3-8-10-14-	Salade de **Perlines HVE Alpina Savoie**	1-2-3-8-10-14-	--	--	**Crème de Potimarron BIO, Lezsaisons**	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**	1-2-3-8-10-14-	**Palet Carottes & Herbes de Provence BIO** & Sauce Barbecue Froide **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	Truite Sauce **Carottes BIO**	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Lasagnes de Bœuf **Français**	1-2-3-8-10-14-
			Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-			**Œufs BIO Brouillés Français à la Ciboulette**	1-2-3-8-10-14-	**Gratin Macaronis Tomate & Légumes**	1-2-3-8-10-14-
	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	**Epinards BIO Français** au **Lait BIO**	1-2-3-8-	**PDT BIO** façon Potatoes **Butternuts BIO** Rôti aux Epices	1-2-3-8- 1-2-3-8-	Mousseline de **Brocolis & PDT BIO**	1-2-3-8-		
	Comté BIO AOP Seignemartin	1-			Camembert des **Pâturages Comtois**	1-	**Dès de Beaufort AOP** de **La Coopérative de Haute-Maurienne**	1-	**Fromage Blanc BIO du GAEC Tétaz**	
	Poire BIO de **Cercier, Lacroix**	--	**Prune BIO Française**	--	Grappes de Raisin	--	Riz au Lait **Leztroy, Lait BIO**	1-2-3-	à la Confiture de Pêche **Lezsaisons**	1-
	lundi 12 oct.	**Allergène**	**mardi 13 oct.**	**Allergène**	**mercredi 14 oct.**	**Allergène**	**jeudi 15 oct.**	**Allergène**	**vendredi 16 oct.** Menu de la Peur	**Allergène**
50 Semaine	--	--	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-
	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-							**Blettes BIO** en Gratin Tomaté	1-2-3-8-
	Meule de Savoie BIO	1-			Tomme **Fermière** * Brie des **Pâturages Comtois**	1- 1-	Sablé Tout Chocolat **Leztroy**	1-2-3-7-		
	Pomme BIO de **Cercier**	--	Flan Vanille **Leztroy,** au **Lait BIO**	1-2-3-	Banane des **Antilles**	--	**Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons**	--	Yaourt aux Fruits de **La Ferme des 4 Saisons, Reignier**	1-
	lundi 19 oct. Vacances Scolaires	**Allergène**	**mardi 20 oct.**	**Allergène**	**mercredi 21 oct.**	**Allergène**	**jeudi 22 oct.**	**Allergène**	**vendredi 23 oct.**	**Allergène**
51 Semaine	Salade de **Carottes BIO** en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	Rillette 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-			**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-
	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 Frutière des Bornes, Arbusigny	1-		
			Yaourt Fermier BIO du **GAEC Tétaz**				**Comté BIO AOP Seignemartin**	1-	Emmental Râpé **Français**	1-
	Crème Dessert Vanille **Leztroy** au **Lait BIO**	1-2-3-	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**
52 Semaine	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 **Français** Forestière	1-2-3-8-10-14-	**Gnocchis BIO** sauce Crème & Pesto	1-2-3-8-10-11-14-
	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** Purée de **Potimarron BIO**	1-2-3-8- 1-2-3-8-	Ecrasé de **PDT & Chou-Fleur BIO**	1-2-3-8-		
			Reblochon AOP * de **La Fromagerie Peguet, à Fillinges**	1-	**Raclette IGP *** de **La Fruitière des Bornes**	1-				
			Camembert des **Pâturages Comtois**	1-	**Meule de Savoie BIO**	1-	**Dès de Gruyère IGP, Franche-Comté**	1-	Emmental Râpé **Français**	1-
	Cake Marbré **Leztroy** au **Potimarron BIO**	1-2-3-7-	**Poire BIO** de **Cercier, Lacroix**	--	Purée Pomme & Pêche **Lezsaisons**	--	**Clémentine BIO**	--	**Yaourt Nature BIO** du **GAEC Tétaz** & Coulis 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