

Atelier Faucigny - 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												
Semaine	Lundi 1 déc.		Mardi 2 déc.		Mercredi 3 déc.		Jeudi 4 déc.		Menu Raclette		Allergène	
	Allergène	mardi 2 déc.	Allergène	mardi 2 déc.	Allergène	mercredi 3 déc.	Allergène	jeudi 4 déc.	Menu Raclette	Allergène	vendredi 5 déc.	Allergène
Semaine	Soupe à l'Oignon Leztry	1-2-3-8-10-14-	--	--	Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztry	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-	Bouchée Pané Coco, Curry et Pois & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-		
	Petits Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Œufs 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-		
	Emmental Râpé Français	1-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-								
	Clémentine Corse BIO IGP	--	Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises à Habère-Poche	1-								
Semaine			Bûchette de Chèvre	1-								
			Pomme BIO de Cercier	--	Crème Dessert Vanille Leztry , au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Purée de Pomme & Cerise Lezsaisons	--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-Germain-les-Paroisses	1-		
	Jundi 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 & Croutons	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztry	1-2-3-8-10-14-	Parmettière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	--	--		
	Croiffette Savoyarde, Crozets BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean sauce Tomate 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-	Œufs 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-		
Semaine			Blettes BIO en Béchamel	1-2-3-8-	Patates Douces BIO Rôties	1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-		
			Meule de Savoie BIO	1-	Carrière du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Aligüe	1-	Yaourt Fermier du GAEC du Pré Jourdan, St Laurent	1-	Polimarron BIO de Savoie Rôti au four	1-2-3-8-		
			Clémentine Corse BIO IGP	--	Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	--	à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	1-11-	Camembert des Pâturages Comtois	1-		
									Muffin au Chocolat Leztry	1-2-3-7-		
	Jundi 15 déc.	Allergène	mardi 16 déc.	Allergène	mercredi 17 déc. Repas de Noël CL	Allergène	jeudi 18 déc. Repas de Noël	Allergène	vendredi 19 déc.	Allergène		
	--	--	Salade de Betteraves BIO & Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Tarte au Saumon fumé, Mâche & Vinaigrette Leztry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sablé au Gruyère IGP , Mâche & Vinaigrette Leztry	1-2-3-8-10-14-	Potage St-Germain BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-		
Semaine	Chipolata de La Salaison des Alpes, La Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans Sauce Tomate Leztry	1-2-3-8-10-14-	Tarte au Beaufort Leztry	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-	Bolognaise de Boeuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-
	Cake au Fromage Leztry	1-2-3-8-10-14-			Emincé de Pois BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Béchamel Morilles	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-		
	Petits Pois Français Etuvés	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-		
	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Abondance AOP de Nos Fruttières	1-2-3-8-			Bûche Framboise & Chocolat Leztry	1-2-3-7-	Bûche Framboise & Chocolat Leztry	1-2-3-7-	Emmental Râpé Français	1-		
	Abondance AOP de Nos Fruttières	1-	Yaourt aux Coing BIO de La Ferme du Crêt Joli	1-	Céline Clémentine Corse BIO IGP & Papillotes Révillon	1-2-3-7-9-11-12-	Céline Clémentine Corse BIO IGP & Papillotes Révillon	1-2-3-7-9-11-12-	Pomme BIO de Cercier	--		
	Purée de Pomme Lezsaisons	--										
Semaine	Jundi 22 déc. Vacances Scolaires	Allergène	mardi 23 déc.	Allergène	mercredi 24 déc.	Allergène	jeudi 25 déc. Férié	Allergène	vendredi 26 déc.	Allergène		
	--	--	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztry	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Terrine de Polimarron BIO & Sauce Tartare Leztry	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 Macaroni 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 Dugléry	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 Rôties aux Epices	1-2-3-8-		
Semaine	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 Leztry	1-2-3-7-	Cookie aux Pépites de Chocolat Leztry	1-2-3-7-		
	Jundi 29 déc.	Allergène	mardi 30 déc.	Allergène	mercredi 31 déc.	Allergène	jeudi 1 janv. Férié	Allergène	vendredi 2 janv.	Allergène		
	Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztry	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-		
Semaine	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-	Bourguignon de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-	Œufs 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 Tomate	1-2-3-8-	Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés	1-2-3-8-		
			Polimarrons 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 Leztry	1-2-3-7-	Kaki au Sirop	--	Poire BIO de Cercier	--	Yaourt Nature Sucré de La Ferme des 4 Saisons, Relquier	1-		

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