

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

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	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 & Comichon	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 Tomaté 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-	Chèvre Demi-Sec, La Chèverrie des Moises à Habère-Poche	1-								
			Bûchette de Chèvre	1-								
	Clémentine Corse BIO IGP	--	Pomme BIO de Cercier	--	Crème Dessert Vanille Leztroy , 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-		
	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-	--	--		
Croziflette 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-		
			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-	Boughour BIO Gonflé	1-2-3-8-		
			Meule de Savoie BIO	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Aiguille	1-	Yaourt Fermier du GAEC du Pré Jourdan, St Laurent		Camembert des Pâturages Comtois	1-		
Kiwi BIO de la Vallée du Rhône		--	Clémentine Corse BIO IGP	--	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.	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 Leztroy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sablé au Gruyère IGP , Mâche & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-				
	Chipolata de La Salaison des Alpes, La Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans	1-2-3-8-10-14-	Tarte au Beaufort Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux de Saumon & Colin	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Potage St-Germain BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-		
	Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Sauce Tomate Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Filet de Poulet Français Sauce Crèmeuse	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Béchamel Morilles	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de 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-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Bolognaise de 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-	Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-				
	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-	Yaourt aux Coings 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-		
	Purée de Pomme Lezsaisons	--	Clémentine Corse BIO IGP & Papillotes Révilan	1-2-3-7-9-11-12-	Clémentine Corse BIO IGP & Papillotes Révilan	1-2-3-7-9-11-12-	Clémentine Corse BIO IGP & Papillotes Révilan	1-2-3-7-9-11-12-	Pomme BIO de Cercier	--		
52	lundi 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 Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Terrine de Polimarron BIO & Sauce Tartare Leztroy	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 Came au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français aux Morilles	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave BIO Râpé	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-	Escalope de Porc Français sauce Moutarde	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-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-		
	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-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-		
	Tomme Fermière de Nos Fermes	1-					Fromage de Région	1-	Butternut BIO Rôti aux Epices	1-2-3-8-		
	Brie des Pâturages Comtois	1-	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-		
	Purée de Pomme & Cerise Lezsaisons	--										
53	lundi 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 Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Toast de Sardine & Salade Verte	1-2-3-4-5-6-8-10-14-				
	Colombo de Colin d'Alaski 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-	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie	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-Mouilleme	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-		
	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 Rôti	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, Reignier	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