

Atelier Faucigny - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent être 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 FEVRIER 2026	6	lundi 2 fevr.	Allergène	mardi 3 fevr.	Allergène	mercredi 4 fevr.	Allergène	jeudi 5 fevr.	Chandeleur	Allergène	Vendredi 6 fevr.	Allergène
		Soupe à l'Oignon Lezroy & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Pommes de Terre BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO Françaises en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--		Salade Verte & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	
		Croziflette Savoyarde, Crozets BIO & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage, Lait & Œufs BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Miel & Epices		Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	
		Grafin de Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-			Cake aux Olives Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Croustillou des Alpes au Fromage de Chèvre		Hachis Parmentier de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	
				Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf				
		Clémentine	--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St Germain-les-Paroisses	1-	Comté BIO AOP de Seigne Martin	1-	Carottes BIO à la Crème		Dés de Gruyère IGP, Franche-Comté	1-	
						Pomme BIO de Chevrier	--	Camembert des Pâtures Comtois		Banane des Antilles	--	
								Crêpe Chocolat & Noisette				
	7	lundi 9 fevr. Vacances Scolaires	Allergène	mardi 10 fevr.	Allergène	mercredi 11 fevr.	Allergène	jeudi 12 fevr. Menu La Belle & le Clochard	Allergène	vendredi 13 fevr.	Allergène	
		Macédoine de Légumes, Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-10-14-	--	--	Céleri Rave BIO Rémaoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy		Velouté de Courgettes BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
		Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Bœuf BIO Français		Bouchée à l'Italienne & Sa Sauce Fromage Blanc BIO Fermier	1-2-3-8-10-14-	
		Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			Boulette de Pois façon Kefla BIO Sauce Tomate Lezsaisons				
		Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Spaghetti BIO Alpina Savoie		Petits-Pois & Carottes de Reignier	1-2-3-8-	
				Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-					Emmental Râpé Français	1-	
						Tomme Fermière IGP de Savoie	1-					
						Meule de Savoie BIO	1-					
						Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Quarliers d'Orange BIO		Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	
									Mousse au Chocolat & Meringue Lezroy	1-2-3-7-		
	8	lundi 16 fevr.	Allergène	mardi 17 fevr. Mardi Gras	Allergène	mercredi 18 fevr.	Allergène	jeudi 19 fevr.	Allergène	vendredi 20 fevr. Nouvel An Chinois	Allergène	
		Betteraves BIO Françaises en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Butternut BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy		--	--	
		Sauté de Porc Le Rougeot du Charvin	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Bœuf BIO des Savoie & du Jura à l'Oriental		Emincé de Poulet Français Sauce Soja & Miel	1-2-3-7-8-10-14-	
		Purée Carotte & Lentille Corail BIO	1-2-3-8-			Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Colombo aux Petits Légumes de Saison		Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	
		PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Pommes de Terre BIO à la Lyonnaise	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée		Nouilles	1-2-3-8-	
				Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Chou-Fleur Béchamel au Curry	1-2-3-8-			Légumes Sautés Sésame	1-2-3-7-8-12-	
						Emmental Râpé Français	1-			Compotée Pomme & Mangue Lezsaisons	--	
						Abondance AOP de Nos Frutières	1-					
		Crème Dessert Praliné Lezroy , au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-11-	Bugnes	1-2-3-	Banane des Antilles	--	Yaourt à la Poire BIO de Minzier		Feuilleté Sucré Lezroy	1-2-3-	
	9	lundi 23 fevr. Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 24 fevr.	Allergène	mercredi 25 fevr.	Allergène	jeudi 26 fevr.	Allergène	vendredi 27 fevr.	Allergène	
		Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons		Salade Verte & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	
		Cappelletti Epinards & Fromage Frais au Coulis Tomate	1-2-3-8-10-14-	Chipolata de La Salaison des Alpes, La Roche-sur-Foron	1-2-3-8-10-14-	Colombo d'Aiguillette de Poulet Français	1-2-3-8-10-14-			Gnocchis BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
						Falafel BIO Tomates & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Pois BIO aux Champignons		Quenelle BIO Béchamel	1-2-3-8-10-14-	
						Ecrasé de PDT de Savoie	1-2-3-8-	Poenta BIO Tradition		Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	
						Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Haricots Beurre Persillés				
		Emmental Râpé Français	1-	Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moïses	1-				Meule de Savoie BIO		Navets & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-
		Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Bûchette de Chèvre	1-						Fromage Blanc BIO de Minzier	
				Clémentine	--	Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO de Minzier	1-2-3-				à la Confiture de Cerises Lezsaisons	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