

# 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	Semaine 6	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 <b>Leztroy</b> & Croûtons Croziflette Savoyarde, <b>Crozets BIO</b> & <b>Reblochon AOP</b> <b>Gratin de Crozets BIO</b> Alpina Savoie & <b>Reblochon AOP</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	<b>Pommes de Terre BIO</b> en Parmentière Quiche au Fromage, <b>Lait</b> & <b>Cœufs BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	<b>Betteraves BIO Françaises</b> en Vinaigrette Rôti de Veau <b>Français</b> & son Jus <b>Cake aux Olives Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	-- Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel & Epices <b>Croustillou des Alpes au Fromage de Chèvre</b>	-- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Hachis Parmentier de Pois BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-			
					<b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO</b> de Minzier	1-2-3-8-	Purée <b>Chou-Fleur</b> & <b>Haricots Lingots BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Riz Camarguais IGP BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Carottes BIO</b> à la Crème Camembert des <b>Pâturages Comtois</b>	1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-					
					<b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du GAEC Tétaz, St Germain-les-Paroisses	1-	<b>Comté BIO AOP</b> de Seigne Martin <b>Pomme BIO</b> de Chevrier	1- --	Crêpe Chocolat & Noisette	1-2-3-7-11-	<b>Dés de Gruyère IGP, Franche-Comté</b> Banane des <b>Antilles</b>	1- --			
			Clémentine	--											
		Semaine 7	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, <b>Carottes &amp; Navets BIO</b> Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> Sauce Pesto <b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b> <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8-	-- Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & <b>Citron BIO Corse</b> <b>Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons</b> <b>Blé BIO</b> au Beurre Purée de <b>Brocolis BIO</b>	-- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-	<b>Céleri Rave BIO</b> Rémoulade <b>Cœufs BIO Français</b> Brouillés à la Ciboulette <b>PDT BIO</b> façon Potatoes	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Boulettes de Bœuf BIO Français</b> <b>Boulette de Pois façon Keffa BIO Sauce Tomate Lezsaisons</b> <b>Spaghettis BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-	<b>Velouté de Courgettes BIO Lezsaisons</b> Bouchée à l'Italienne & Sa Sauce <b>Fromage Blanc BIO Fermier</b> Petits-Pois & Carottes <b>de Reignier</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-			
			<b>Yaourt Fermier BIO</b> de Minzier à la Confiture de Myrtilles <b>Lezsaisons</b>	1- 1-	<b>Tomme Fermière IGP de Savoie</b> <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	1- 1- --	<b>Carré du Trièves BIO</b> de La Laiterie du Mt-Aiguille <b>Quartiers d'Orange BIO</b>	1- --	Mousse au Chocolat & Meringue <b>Leztroy</b>	1-2-3-7-	Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Kiwi BIO</b> de la Vallée du Rhône	1- --			
	Semaine 8	8	lundi 16 fevr.		Allergène	mardi 17 fevr.	Mardi Gras	Allergène	mercredi 18 fevr.	Allergène	jeudi 19 fevr.		vendredi 20 fevr.	Nouvel An Chinois	Allergène
			<b>Betteraves BIO Françaises</b> en Vinaigrette Sauté de Porc <b>Le Rougeot du Charvin</b> <b>Purée Carotte &amp; Lentille Corail BIO</b> <b>PDT Grenailles BIO</b> Rôties	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-	<b>Soupe de Butternut BIO Lezsaisons</b> Chili Sin Carne, au <b>Pois BIO</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Fondue de <b>Poireaux BIO</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-8-	-- Dos de Lieu Sauce Paprika <b>Petits Pois Etuvés</b> <b>Pommes de Terre BIO</b> à la Lyonnaise Chou-Fleur Béchamel au Curry	-- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-8-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Sauté de <b>Bœuf BIO des Savoie &amp; du Jura</b> à l'Orientale <b>Colombo aux Petits Légumes de Saison</b> <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8-	-- Emincé de Poulet <b>Français</b> Sauce Soja & Miel <b>Cœufs Brouillés BIO au Fromage</b> Nouilles Légumes Sautés Sésame	-- 1-2-3-7-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-7-8-12-			
			Crème Dessert Praliné <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	1-2-3-11-	Emmental Râpé <b>Français</b> Bugnes	1- 1-2-3-	<b>Abondance AOP</b> de Nos Fruitières Banane des <b>Antilles</b>	1- --	<b>Yaourt à la Poire BIO</b> de Minzier	1-	Compotée Pomme & Mangue <b>Lezsaisons</b> Feuilleté Sucré <b>Leztroy</b>	-- 1-2-3-			
	Semaine 9	9	lundi 23 fevr.	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 24 fevr.		Allergène	mercredi 25 fevr.	Allergène	jeudi 26 fevr.		vendredi 27 fevr.		Allergène
			<b>Carottes BIO</b> Râpées & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Cappelletti Epinards & Fromage Frais au Coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	-- Chipolata de <b>La Saison des Alpes, La Roche-sur-Foron</b> <b>Falafel BIO Tomatés &amp; Sauce Fromage Blanc</b>	-- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	-- Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Emincé de Pois BIO</b> aux Champignons	-- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	<b>Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons</b> & Croûtons Crèmeux aux 2 Saumons <b>Quenelle BIO Béchamel</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Gnocchis BIO</b> Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-			
					Ecrasé de <b>PDT de Savoie</b> Petits-Pois Etuvés Chèvre Demi-Sec, <b>La Chèverie des Moises</b> <b>Bûchette de Chèvre</b>	1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1-	<b>Polenta BIO</b> Tradition Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8- 1-2-3-8-	<b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf  <b>Meule de Savoie BIO</b>	1-2-3-8-  1-	<b>Navets &amp; Carottes BIO</b> Etuvées  <b>Fromage Blanc BIO</b> de Minzier	1-2-3-8-  1-			
			Emmental Râpé <b>Français</b>	1-											
			<b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaisons</b>	--	Clémentine	--	Crème Caramel aux <b>Cœufs</b> et <b>Lait BIO</b> de Minzier	1-2-3-	<b>Kiwi BIO</b> de la Vallée du Rhône	--	à la Confiture de Cerises <b>Lezsaisons</b>	1-			

Substitut fromage MATERNELLE  
Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Cœuf	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