Atelier Faucigny - Allergènes 4J

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 NOVEMBRE 2025

Semaine	lundi 3 nov. (Rentrée Scolaire)	Allergène	mardi 4 nov.	Allergène	jeudi 6 nov.	Allergène	vendredi 7 nov.	Allergène
45	Duo Carotte & Panais BIO Râpés	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Courgette Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	--	--
	Raviolis Champ. & Aïl des Ours BIO Royans, Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Sauté de Veau Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale	1-2-3-8-10-14-
			Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Palet Pané Blé Coco & Curry et Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-
			Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-
							Potimarrons BIO Rôtis	1-2-3-8-
	Emmental Râpé Français	1-			Abondance AOP de Nos Fruitières	1-		
	Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	--	Crème Dessert Chocolat Leztroy , au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Poire BIO de Cercier	--	Yaourt à la Châtaigne BIO de Minzier	1-11-
46	lundi 10 nov.	Allergène	mardi 11 nov. (Férié)	Allergène	jeudi 13 nov.	Allergène	vendredi 14 nov. (Les Délices des Princesses)	Allergène
	Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade de Chou-Fleur	1-2-3-8-10-14-	--	--	Soupe Butternut & PDT BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
	Dos de Cabillaud façon Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Emincé de Dinde Française Sauce au Cidre	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta Sauce Massalé	1-2-3-8-10-11-14-	Pilon de Poulet Français au Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-
	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu Sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-			Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-
	Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés	1-2-3-8-	Haricots Coco Tomatés	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
			Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-	Fondue Poireaux BIO	1-2-3-8-		
			Fromage de Région	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-7-	Dès de Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-
	Cake aux Pommes BIO Leztroy	1-2-3-	Fruit de Saison	--	façon Stracciatella		Pomme BIO de Chevrier & Meringue Suisse Leztroy	1-2-3-
47	lundi 17 nov.	Allergène	mardi 18 nov.	Allergène	jeudi 20 nov. (Menu Beaujolais)	Allergène	vendredi 21 nov.	Allergène
	--	--	Salade de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade de Carotte BIO à la Vigneronne	1-2-3-8-10-14-	Potage St-Germain BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
	Colin d'Alaska Plein Filet Pané & sa Sauce Tartare Leztroy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Saucisson à Cuire de la Salaison des Alpes, la Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
	Emincé de Pois BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-			Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-		
	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Chou-Fleur en Béchamel	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-						
	Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny	1-			Jus Pomme BIO Lacroix, de Cercier	--	Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville sur Fier	1-
	Meule de Savoie BIO	1-	Yaourt BIO de La Ferme du Crêt Joli à Minzier				Camembert des Pâturages Comtois	1-
	Compotée Pomme & Coing BIO Lezsaisons	--	à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	1-	Sablé Potimarron BIO de Savoie & Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Banane des Antilles	--
48	lundi 24 nov.	Allergène	mardi 25 nov.	Allergène	jeudi 27 nov.	Allergène	vendredi 28 nov.	Allergène
	Betterave BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Salade de Riz BIO Colorée	1-2-3-8-10-14-	--	--
	Brandade de Colin aux PDT & Butternut BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura façon Bourguignon	1-2-3-8-10-14-
	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Sauce Crémeuse aux Légumes de Saison	1-2-3-8-10-14-			Quenelle BIO Béchamel	1-2-3-8-10-14-
	& Purée PDT & Butternut BIO	1-2-3-8-						
			Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-			Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-
					Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Potimarrons BIO Rôtis	1-2-3-8-
	Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, à Fillinges	1-					Comté BIO AOP, de Nantua	1-
	Bûchette de Chèvre	1-						
	Pomme BIO Lacroix, de Cercier	--	Yourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-Germain-les-Paroisses	1-	Poire BIO de Cercier	--	Purée Pomme & Mirabelle Lezsaisons	--

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