

Atelier Faucigny - Allergènes 4J

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	Séances	49	lundi 1 déc.	Allergène	mardi 2 déc.	Allergène	jeudi 4 déc.	Menu Raclette	Allergène	vendredi 5 déc.	Allergène
			Soupe à l'Oignon Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	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-	Jambon Blanc Français & Cornichon	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-11-14-
			Petits Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis	1-2-3-8-10-14-	Céufs Durs BIO Français & Mayonnaise	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Bouchée Pané Coco, Curry et Pois & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-
			PDT Grenailles Rôties au four	1-2-3-8-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	PDT BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des Bomes	1-2-3-8-	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-					
					Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises à Habère-Poche	1-					
					Bûchette de Chèvre	1-					
			Clémentine Corse BIO IGP	--	Pomme BIO de Cercier	--	Purée de Pomme & Cerise Lezsaisons	--		Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-Germain-les-Paroisses	1-
MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2025	Séances	50	lundi 8 déc.	Allergène	mardi 9 déc.	Allergène	jeudi 11 déc.		Allergène	vendredi 12 déc.	Allergène
			Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	--	--	Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	--	--
			Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean sauce	1-2-3-8-10-14-	Colin d'Alaska Plein Filet Pané & Citron Corse BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	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-	Tomate Lezsaisons		Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-
					Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-
					Blettes BIO en Béchamel	1-2-3-8-				Polimarron BIO de Savoie Rôti au four	1-2-3-8-
					Meule de Savoie BIO	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	--	à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardeche	1-11-	1-11-	Muffin au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-
MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2025	Séances	51	lundi 15 déc.	Allergène	mardi 16 déc.	Allergène	jeudi 18 déc.	Repas de Noël	Allergène	vendredi 19 déc.	Allergène
			--	--	Salade de Betteraves BIO & Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Sablé au Gruyère IGP , Mâche & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Potage St-Germain BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
			Chipolata de La Saison des Alpes, La Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux de Saumon & Colin	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-
			Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Sauce Tomate Leztroy		Quenelle Nature BIO Sauce Béchamel Morilles	1-2-3-8-10-14-	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-			Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	1-2-3-8-	Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
			Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	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-	1-2-3-7-	Emmental Râpé Français	1-
			Purée de Pomme Lezsaisons	--			Clémentine Corse BIO IGP & Papillotes Révilion	1-2-3-7-9-11-12-	1-2-3-7-9-11-12-	Pomme BIO de Cercier	--
MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2025	Séances	52	lundi 22 déc.	Allergène	mardi 23 déc.	Allergène	jeudi 25 déc.	Férié	Allergène	vendredi 26 déc.	Allergène
			--	--	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Terrine de Polimarron BIO & Sauce Tartare Leztroy	1-2-3-8-10-14-	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 Macaronis BIO Alpina au Gruyère IGP	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français aux Morilles	1-2-3-8-10-14-	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 Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-
			Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-			PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	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-			Champignons de Paris Farcis	1-2-3-8-	1-2-3-8-	Butternuts BIO Rôti aux Epices	1-2-3-8-
			Tomme Fermière de Nos Fermes	1-			Fromage de Région	1-	1-		
			Brie des Pâturages Comtois	1-							
			Purée de Pomme & Cerise Lezsaisons	--	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	Bûche Framboise & Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	1-2-3-7-	Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy	1-2-3-7-
MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2025	Séances	53	lundi 29 déc.	Allergène	mardi 30 déc.	Allergène	jeudi 1 janv.	Férié	Allergène	vendredi 2 janv.	Allergène
			Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-	--	--	Toast de Sardine & Salade Verte	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Salade de Pertines HVE Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-
			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-	Cake Chèvre & Tomates Confites	1-2-3-8-10-14-	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-	Bourguignon de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Céufs 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-	Filet de Cabillaud en Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	1-2-3-8-	Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés	1-2-3-8-
					Polimarrons BIO Rôti	1-2-3-8-	Haricots Lingots BIO à la Tomate	1-2-3-8-	1-2-3-8-		
					Meule de Savoie BIO	1-	Gratin de Cardons Tradition	1-2-3-8-	1-		
			Comté BIO AOP , Seignemartin de Nantua	1-			Fromage de Région	1-	1-		
			Purée de Pomme & Poire Lezsaisons	--	Crinkles au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	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	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