



Atelier Faverges - 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 2025	6	lundi 3 févr.	Allergène	mardi 4 févr.	Allergène	mercredi 5 févr.	Allergène	jeudi 6 févr.	Allergène	vendredi 7 févr.	Allergène			
		Soupe de Butternut BIO Lezsaisons Emincé de Poulet Français Sauce Yassa	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave BIO Rémoulade Dos de Lieu Noir sauce Paprika	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Rôti de Bœuf Français & son Jus	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	-- Cœufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Croziflette Savoyarde, Crozets BIO Savoie & Gratin de Crozets BIO Savoie & Reblochon	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-			
		Poêlée de Haricots Verts BIO Français PDT de Savoie au Four	1-2-3-8- 1-2-3-8-	Quenelle Nature sauce Béchamel Riz BIO au Curry Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-	Petits-Pois Etuvés Polenta BIO Tradition	1-2-3-8- 1-2-3-8-	Blé BIO Tomatés Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8- 1-2-3-8-					
		Gruyère IGP Tomme IGP Savoie de Hauteville sur Fier Clémentine	1- 1- --	Crème Dessert Vanille Leztroy au Lait BIO de	1-2-3-	P'tit Suisse Sucré	1-	Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua Purée Pomme HVE Lezsaisons	1- --	Banane BIO des Antilles	--			
		7	lundi 10 févr.	Allergène	mardi 11 févr.	Allergène	mercredi 12 févr.	Allergène	jeudi 13 févr.	Allergène	vendredi 14 févr.	Allergène		
		-- Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauc. Bolognaise de Pois Chiches & Carottes BIO Riz BIO cuit façon Pilaf Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier Bûchette de Chèvre Compotée Pomme & Myrtille Lezsaisons	1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --	Crème de Potimarron BIO de Savoie, Lezsai Filet de Poulet Français Poché sauce Pesto Colombo de Légumes d'Hiver Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Yaourt à la Poire de Minzier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1-	Macédoine de Légumes, Carottes & Navet Emincé de Veau BIO Français Romarin Cœufs Brouillés BIO au Fromage PDT Grenailles BIO Rôties Pomme BIO de Cercier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- --	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Sauce Carbonara Leztroy Sauce Crémée aux Légumes Torsades BIO Alpina Savoie à l'huile d'Olive Dés de Fromages de Région Quartiers d' Orange BIO	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- --	Salade de PDT BIO Boulettes de Lentilles Vertes BIO & son Coul. Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Toma Haricots Verts BIO Français Persillés Meule de Savoie BIO Quatre-Quarts Leztroy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-			
		8	lundi 17 févr.	Allergène	mardi 18 févr.	Allergène	mercredi 19 févr.	Allergène	jeudi 20 févr.	Allergène	vendredi 21 févr.	Allergène		
		Potage St Germain BIO Lezsaisons P'tit Colin Sauce Tomatée à la Bisque de He. Quenelle Nature sauce tomate Bouloghour BIO Gonflé Brie des Pâturages Comtois Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arb Kiwî BIO de la Vallée du Rhône	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1- --	-- Dîot de La Salaison du Mt-Charvin au Vin Bl. Quiche au Fromage Polenta BIO Tradition Fondue de Poireaux BIO Camembert des Pâturages Comtois Pomme IGP de Chevrier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --	Terrine Brocolis & Carottes BIO & Mayonnaï. Ht de Cuisse Poulet Français Miel & Epices Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Navets BIO Poêlés Mousse au Chocolat Leztroy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-7-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Chili Con Carne de Bœuf BIO Français Chili Sin Carne de Pois BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Fraise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-	Coleslaw, Chou & Carottes BIO Gratin de Perlines Alpina Savoie Tomaté Crème Caramel aux Cœufs et Lait BIO de Mi	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-			
		9	lundi 24 févr.	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 25 févr.	Allergène	mercredi 26 févr.	Menu Pays Scandinaves	Allergène	jeudi 27 févr.	Allergène	vendredi 28 févr.	Allergène
		-- Dos d'Eglefin Sauce Aurore Blé BIO Tomaté Palates Douces BIO Rôties au Four Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Camembert des Pâturages Comtois Quartiers d' Orange BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --	Soupe à l'Oignon Leztroy Emincé de Dinde Française au Miel Bolognaise de Pois BIO Français Penne Rigate BIO Alpina Savoie Pointe d'Hu. Emmental Rôpé Français Clémentine	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- --	Darzoviu Misraïne (Betteraves & PDT BIO) Crémeux aux 2 Saumons Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf Kärleksmums Leztroy (Gâteau Chocolat & N	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1-2-3-7-11-	Saucisson Rochois & Cornichon Cœufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons Quenelle Nature BIO de Royans sauce Tom. Petits Pois Etuvés Meule de Savoie BIO Purée Pomme & Coing Lezsaisons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- --	Rôpé de Céleri Rave BIO en Rémoulade Carbonade de Bœuf BIO des Savoie & du J Cœufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie Fromage Blanc BIO de Minzier à la Crème de Marron BIO AOP	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-11- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-			
	10	lundi 3 mars	Allergène	mardi 4 mars	Mardi Gras	Allergène	mercredi 5 mars	Cendres	Allergène	jeudi 6 mars	Allergène	vendredi 7 mars	Allergène	
	Salade Carottes & Panais BIO Gnocchis BIO sauce Tomate Comté BIO AOP Tome des Bauges AOP Purée de Pomme BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1- 1- --	-- Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Colombo de Légumes d'Hiver Riz BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO Béchamel Camembert Bugnes	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1-2-3- 1-2-3-	Crème d'Epinards Lezsaisons Brudet (Ragoût de Colin sauce Tomate/Sau. Quenelle Nature sauce tomate Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-7-11- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Boulettes de Bœuf BIO Sauce Kefta Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blanc Spaghettis BIO Alpina Savoie Emmental Rôpé Français Banane BIO des Antilles	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- --	Quartiers de Pomelos Corse IGP Emincé de Porc Français à la Moutarde Cœufs Brouillés BIO au Fromage Purée de Pois Cassés BIO Carottes BIO à la Crème Tarte Flan Vanillé Leztroy	-- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3- 1-2-3-				

Substituit fromage au lait cru MATERNELLE
Substituit 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

	6	7	8	9	10
Semaine	<p>lundi 3 févr.</p> <p>Soupe de Butternut BIO Lezsaisons Émincé de Poulet Français façon Yassa PDT de Savoie au Four Tomme IGP de Savoie de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier Clémentine</p>	<p>mardi 4 févr.</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Dos de Lieu Noir sauce Paprika Riz BIO au Curry cuit façon Pilaf Carottes BIO Vichy Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>	<p>jeudi 6 févr.</p> <p>Cœufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette Blé BIO à la Tomate Fondue de Poireaux BIO Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>vendredi 7 févr.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon AOP Banane BIO des Antilles</p>	
Semaine	<p>lundi 10 févr.</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Tartare Leztroy Riz BIO cuit façon Pilaf Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli Bûchette de Chèvre Compotée Pomme & Myrtille Française Lezsaisons</p>	<p>mardi 11 févr.</p> <p>Crème de Polimarron BIO de Savoie Lezsaisons Filet de Poulet Français Poché sauce Pesto Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Yaourt à la Poire BIO de Minzier</p>	<p>jeudi 13 févr.</p> <p>Salade Verte, DèS de Fromage de Région & Vinaigrette Leztroy Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>vendredi 14 févr.</p> <p>Salade de Pommes de Terre BIO Boulettes de Lentilles Vertes BIO, coulis Tomaté Poêlée de Haricots Verts BIO Français Meule de Savoie BIO Quatre-Quarts Leztroy</p>	
Semaine	<p>lundi 17 févr.</p> <p>Potage Saint Germain BIO Lezsaisons P'tit Colin sauce tomate à la Bisque de Homard Bouloghour BIO Gonflé Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>mardi 18 févr.</p> <p>Diot au Vin Blanc de La Salaison du Mont-Charvin, Doussard Polenta BIO Tradition Fondue de Poireaux BIO Camembert des Pâturages Comtois Pomme IGP de Chevrier</p>	<p>jeudi 20 févr.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Chili Con Carne au Boeuf BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Fraise Lezsaisons</p>	<p>vendredi 21 févr.</p> <p>Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO Gratin de Perlines Alpina Savoie Tomaté Crème Caramel, Cœufs & Lait BIO de Minzier</p>	
Semaine	<p>Vacances Scolaires 24/02</p> <p>Votre Equipe</p>	<p>mardi 25 févr.</p> <p>Leztroy</p>	<p>jeudi 27 févr.</p>	<p>vendredi 28 févr.</p> 	
Semaine	<p>lundi 3 mars</p> 	<p>Mardi Gras 04/03</p>	<p>jeudi 6 mars</p> <p>vous souhaite de</p>	<p>vendredi 7 mars</p> <p>Bonnes Vacances !</p>	