

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 d'Octobre 2025

Semaine	41	lundi 6 oct.	Allergène	mardi 7 oct.	Allergène	mercredi 8 oct.	Allergène	jeudi 9 oct.	Le Grand Repas	Allergène	vendredi 10 oct.	Allergène	
		Salade de Coquillettes BIO Alpina Savoie Colorée	1-2-3-8-10-14-	--	--	Concombres BIO à la Bulgare	1-2-3-8-10-14-	Tarte Leztroy , au Beaufort AOP de La Coopérative Haut-Maurienne	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-		
		Quiche au Fromage, Œuf & Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Porc HVE de La Ferme de Challonges à la Dijonnaise	1-2-3-8-10-14-	Gratin Crémeux Colin & Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bourguignon de Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura	1-2-3-8-10-14-	Boulette Végétales façon Kefta Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-		
		Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tomaté Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-				
Semaine				PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Lentilles Vertes BIO Françaises aux Butternuts BIO Fondants	1-2-3-8-11-	Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-		
				Chou-Fleur Béchamel	1-2-3-8-					Petits Légumes à l'Orientale	1-2-3-8-		
				Meule de Savoie BIO	1-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-						
		Prune BIO Française	--	Poire BIO de Cercier, Lacroix	--	Purée Pomme & Fraise Lezsaisons	--	Moelleux Caramélisé Pommes & Poires BIO de Savoie	1-2-3-	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-Germain-les-Paroisses	1-		
Semaine	42	lundi 13 oct.	Allergène	mardi 14 oct.	Allergène	mercredi 15 oct.	Allergène	jeudi 16 oct.		Allergène	vendredi 17 oct.	Menu de la Peur	Allergène
		--	--	Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade de Betteraves BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Crème de Polimarron BIO, Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-		
		Chipolata Grillée de La Saison des Alpes, La Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché de Bœuf BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean-de-Royans Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français sauce Trompettes de la Mort	1-2-3-8-10-14-		
		Palet Pané Blé Coco & Curry & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-			Bolognaise de Pois BIO	1-2-3-8-10-14-		
Semaine		Crozets BIO Crémeux Alpina Savoie	1-2-3-8-	PDT de Savoie & Poireaux BIO en Gratin	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Riz BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Boullghour BIO Gonflé	1-2-3-8-		
		Polimarrons BIO Rôtis	1-2-3-8-							BléTtes BIO en Gratin Tomaté	1-2-3-8-		
		Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua	1-			Tome des Bauges AOP	1-	Dés de Gruyère IGP	1-				
						Brie des Pâturages Comtois	1-						
Semaine		Pomme BIO de Cercier	--	Flan Chocolat Leztroy au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Banane des Antilles	--	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Yaourt aux Framboises BIO de Minzier	1-		
	43	lundi 20 oct.	Allergène	mardi 21 oct.	Allergène	mercredi 22 oct.	Allergène	jeudi 23 oct.	Le Festin des Chats	Allergène	vendredi 24 oct.	Allergène	
		--	--	--	--	Œuf Dur BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe au Chou Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-		
		Dos de Cabillaud Sauce au Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-	Boulettes Pois Chiche & Poivrons BIO & sa Sauce BBQ Leztroy Froide	1-2-3-8-10-14-	Lasagnes de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-	Knack de La Saison du Mt-Charvin	1-2-3-8-10-14-		
Semaine		Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-			Lasagnes de Pois BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Purée Carotte & Lentille Corail BIO	1-2-3-8-		
		Torsades BIO Alpina Savoie cuit Pilaf	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-			PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-		
		Carottes de Savoie à la Crème	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-								
		Camembert des Pâturages Comtois	1-	Yaourt Fermier BIO de La Ferme de Minzier à la Confiture de Cerise Lezsaisons	1-	Beaufort AOP Vallée de Hte-Maurienne	1-	Langue de Chat Leztroy	1-2-3-	Raclette IGP de La Fruitière des Bornes	1-		
Semaine		Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	--			Muffin aux Myrtilles Leztroy	1-2-3-	Crème Dessert Vanille Leztroy au Lait BIO Minzier	1-2-3-	Meule de Savoie BIO	1-		
										Pomme BIO de Chevrier, Atout Pom	--		
	44	lundi 27 oct.	Allergène	mardi 28 oct.	Allergène	mercredi 29 oct.	Allergène	jeudi 30 oct.		Allergène	vendredi 31 oct.	Menu Halloween	Allergène
		Macédoine de Légumes, Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-10-14-	Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe Dubarry Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-		
	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français NA Sauce Crèmeuse	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Bœuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Forestière	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO sauce Crème & Pesto	1-2-3-8-10-11-14-			
Semaine		Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Pois BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-				
		Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, à Fillinges	1-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT & Polimarron BIO	1-2-3-8-				
		Bûchette de Chèvre	1-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-			Emmental Râpé Français	1-		
		Poire BIO de Cercier, Lacroix	--			Brie des Pâturages Comtois	1-	Fromage Blanc Fermier BIO du Crêt Joli façon Straciatella	1-7-	Panacotta Vanille & son Coulis à la Framboise Leztroy	1-2-3-		

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