

Atelier Faverges - Allergènes 5J

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 D'AVRIL 2026	Semaine 15	15	lundi 6 avr.	Férié	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 7 avr.	Allergène	mercredi 8 avr.	Allergène	jeudi 9 avr.	Allergène	vendredi 10 avr.	Les Héros des Tropiques	Allergène
			Radis Roses & Beurre			1-	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Guacamole Leztroy & Salade Verte en Vinaigrette		1-2-3-8-10-14-
			Diot de La Salaison des Alpes à la Vigneronne			1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français sauce Yassa	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bouchée Panée de Pois, Coco & Curry & Sauce Fromage Blanc BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Chili Con Carne, au Boeuf BIO Français		1-2-3-8-10-14-
			Dos de Cabillaud en Court Mouillement			1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefra BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Brouillés Français à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-			Chili Sin Carne, au Pois BIO		1-2-3-8-10-14-
	Semaine 16		Polenta BIO Tradition			1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO Cuit façon Pilaf		1-2-3-8-
			Fromage de Région			1-			Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1-	Camembert des Pâturages Comtois	1-			
			Fruit de Saison			--	Yaourt à la Vanille, La Ferme des 4 Saisons, Reignier	1-	Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	--	Banane des Antilles	--	Génoise Chocolat & Pâte à Tartiner Leztroy		1-2-3-7-11-
	Semaine 17		Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises			1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Carottes & Chou BIO façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-	--		--
			Pilon de Poulet Français façon Tajine			1-2-3-8-10-14-	Lieu Sauce Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Pizza au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Boeuf BIO GAEC des Savoie & du Jura façon Bourguignon		1-2-3-8-10-14-
			Quenelle Nature BIO Sauce Tomate			1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Brouillés Français au Fromage		1-2-3-8-10-14-
			Purée PDT & Chou-Fleur BIO			1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			Spaghettis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois Lezsaisons, au PDT de Savoie		1-2-3-8-
	Semaine 18		Yaourt Fermier HVE du GEAC du Pré Jourdan, St-Laurent				Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-			Emmental Râpé Français	1-	Haricots Verts BIO Français Persillés		1-2-3-8-
			à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons			1-	Meule de Savoie BIO	1-	Tiramisu au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Compotée Pomme & Chataigne BIO Lezsaisons	--	Crème Caramel Leztroy, au Lait BIO de Minzier		1-2-3-
							Tomme Fermière de Reignier	1-							
							Pomme BIO de Cercier, Lacroix	--							
	Semaine 19		Salade de Betteraves Rouges BIO			1-2-3-8-10-14-	--	--	Radis Roses & Beurre	1-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--		--
			Ravioles Champ. & Ail des Ours BIO Royans, Sauce Pesto			1-2-3-8-10-11-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français à la l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau Français au Romarin		1-2-3-8-10-14-
							Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Bouchée Panée de Pois, Coco & Curry & Sauce Fromage Blanc BIO		1-2-3-8-10-11-14-
							PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Boulghour BIO Tomaté	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Riz BIO Cuit façon Pilaf		1-2-3-8-
	Semaine 20		Emmental Râpé Français			1-	Épinards BIO Français ou Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Beurre BIO	1-2-3-8-			Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO du Crêt Joli		1-2-3-8-
			Purée de Pomme HVE Lezsaisons			--	Meule de Savoie BIO	1-			Dès de Gruyère IGP de Franche Comté	1-	Brie des Pâturages Comtois		1-
							Pomme HVE de Haute Savoie	--	Yaourt Nature Sucré BIO de GAEC de Tétaz, St-Germain-Les-Paroisses	1-	Flan Vanille Leztroy, au Lait BIO	1-2-3-	Reblochon AOP de La Fruitière de Peguet, Fillinges		1-
													Fraises Françaises		--
	Semaine 21		Carottes BIO Râpées en Vinaigrette			1-2-3-8-10-14-	Salade de Pépinites BIO façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre		1-
			P'tit Colin façon Paëlla, au Riz BIO			1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage, Œuf & Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Tranche de Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Dos d'Eglefin Huile d'Olive & Basilic		1-2-3-4-5-6-8-10-14-
			Paëlla aux Légumes			1-2-3-8-10-14-			Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Purée de Pois Cassés BIO		1-2-3-8-
							Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-	Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie	1-2-3-8-	Courgette au Cumin		1-2-3-8-
	Semaine 22		Bûchette de Chèvre			1-	Petit Sucré	1-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Fromage de Région		1-
			Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons			--	Spécious Leztroy	1-2-3-	Banane des Antilles	--	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-	Fruit de Saison		--

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