

	lundi 4 nov.	mardi 5 nov.	jeudi 7 nov.	vendredi 8 nov.
45 Semaine	Duo Carottes & Panais BIO Râpés Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO de Royans , sauce Crémée au Pesto Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Gratin Crémeux de Colin aux Poireaux BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Yaourt à la Châtaigne BIO de Minzier	Soupe de Carottes de Reignier, Lezsaisons Lasagnes de Boeuf BIO Français Maison Emmental Râpé Français Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier	Sauté de Poulet Français Nouvelle Agriculture au Curry Polenta BIO Tradition Crumble de Butternuts BIO de Savoie Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Compotée Pomme & Fraise Lezsaisons
46 Semaine	Férié	Dos de Cabillaud aux Epices Douces Boulghour BIO Gonflé Fondue de Poireaux BIO , Crème & Curry Meule de Savoie BIO Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive Leztroy	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & DèS de Fromage de Région Gnocchis BIO sauce Tomatée Banane BIO des Antilles	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons Blanquette de Veau BIO Français Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses
47 Semaine	lundi 18 nov. Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	mardi 19 nov. Soupe de Butternuts & Pommes de Terre BIO Lezsaisons Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Poire BIO de Cercier, Lacroix	Menu Beaujolais 21/11 Salade de Carottes BIO à la Vigneronne Saucisson à Cuire de La Salaison des Alpes , à La-Roche-sur-Foron Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie Jus de Pommes BIO de Cercier, Lacroix Sablé Potimarron BIO de Savoie & Chocolat Leztroy	vendredi 22 nov. Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Boulettes de Boeuf BIO Français façon Kefta Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Crème Caramel, Œufs & Lait BIO de Minzier
48 Semaine	lundi 25 nov. Céleri Rave BIO en Rémoulade Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy Emmental Râpé Français Pomme BIO de Lacroix, Cercier	mardi 26 nov. Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans , Sauce Tomatée Lezsaisons Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de Minzier Sucré & Son Granola Crunchy Maison	jeudi 28 nov. Bourguignon au Boeuf BIO des GAEC des Savoie & du Jura CrozetS BIO Alpina Savoie Crémeux Potimarrons BIO Juste Rôti Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier Compotée Pomme & Châtaigne BIO Lezsaisons	Menu Portugais 29/11 Soupe au Chou Lezsaisons Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Tarte façon Pastel de Nata Leztroy



Menu Beaujolais

Jeudi 21 Novembre 2024



Salade de Carottes Bio à la Vigneronne

~~~~

Saucisson à Cuire de la Salaison des Alpes,  
à La Roche sur Foron

~~~~

Gratin Dauphinois aux Pommes de Terres de Savoie

~~~~

Jus de Pomme Bio Lacroix, de Cercier

~~~~

Sablé Leztroy
au Potimarron BIO de Savoie & Chocolat





Menu Portugais

Vendredi 29 Novembre 2024

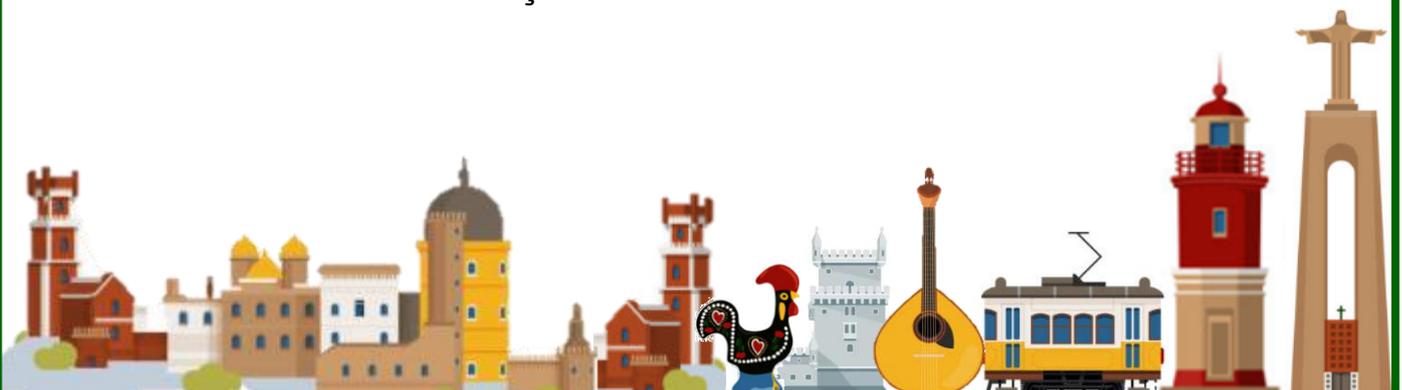
Soupe de **C**hou **L**ezsaisons



Brandade de **C**olin aux **P**ommes de **T**erre **B**io



Tarte **L**eztroy
Façon **P**astel de **N**ata



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

Semaine	45		46		47		48				
	lundi 4 nov.	Allergène	mardi 5 nov.	Allergène	mercredi 6 nov.	Allergène	jeudi 7 nov.	Allergène	vendredi 8 nov.	Allergène	
Semaine	Carotte & Panais BIO râpés	1-2-3-8-10-14-	Betterave BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Carottes de Reignier, Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	--	--	
	Raviolis BIO Champignons et Ail des Ours, Sa	1-2-3-8-10-11-14-	Gratin de Colin aux Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Endives au Jambon Recette des Enfants	1-2-3-8-10-14-	Lasagnes Leztroy au Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français au Curry N	1-2-3-8-10-14-	
			Quenelle Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Gratin Endives & PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Lasagnes Leztroy au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-	
			Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-					Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	
Semaine	Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO	1-2-3-	Yaourt à la Châtaigne BIO de Minzier	1-11-	Cake au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Emmental Râpé Français	1-	Compote Pomme & Fraise Lezsaïsons	--	
							Pomme BIO de Chevrier, AtoutPomme	--			
Semaine	PDT BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	--			Macédoine, Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
	Escalope de Dinde Française Sauce au Cid	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud sauce aux Epices Douces	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Saucisse au Chou de La Saison des Alpes	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO sauce Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Blanquette de Veau BIO Français	1-2-3-8-10-14-	
	Tortilla, PDT & Œufs BIO	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-			Poêlée de Haricots Verts BIO	1-2-3-8-	
	Polenta BIO Crémeuse	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Purée de PDT BIO & Patate Douce	1-2-3-8-			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	
Semaine	Blettes BIO Tomatées	1-2-3-8-	Fondue Poireaux BIO	1-2-3-8-							
	Fromage de Région	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Camembert	1-	Dès de Fromage de Région	1-			
	Fruit de Saison	--	Moelleux Amande, Huile d'Olive & Citron Le	1-2-3-11-	Reblochon AOP	1-	Banane BIO des Antilles	--	Yaourt Nature BIO Sucré du GAEC Tézat, St-	1-	
					Purée de Pomme HVE Lezsaïsons	--					
Semaine	--		Soupe de Butternut & PDT BIO Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave & Pomme BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade de Carotte BIO à la Vigneronne	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	
	Colin d'Alaska Plein Filet Pané & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel &	1-2-3-8-10-14-	Saucisson à Cuire de la Saison des Alpes,	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Bœuf BIO Français façon Kefta	1-2-3-8-10-14-	
	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-14-	Petits Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Quenelle Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Kefta	1-2-3-8-10-14-	
	Coquillettes 1/2 Complètes BIO Alpina Savo	1-2-3-8-			Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	
Semaine	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-			Gratin de Courge Spaghetti BIO	1-2-3-8-					
	Meule de Savoie BIO	1-									
	Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arb	1-	Poire BIO de Cercier	--	Fromage Blanc BIO de Minzier		Jus Pomme BIO de Lacroix, de Cercier	--			
	Purée Pomme & Poire BIO Lezsaïsons	--			façon Stracciatella	1-7-	Sablé Polimarron BIO de Savoie & Chocola	1-2-3-7-	Crème Caramel au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	
Semaine	Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-	--		Soupe au Chou Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	
	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans Sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura façon Bo	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux PDT BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	
	Sauce Fromagère Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage & Ecrasé de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	
	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-			Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux	1-2-3-8-			
Semaine							Polimarrons BIO Rôties	1-2-3-8-			
	Emmental Français Râpé	1-			Abondance AOP	1-	Brie	1-			
	Pomme BIO Lacroix, de Cercier	--	Yaourt BIO de Minzier Sucré & son Crunchy	1-2-3-7-	Clémentine Corse	--	Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville sur	1-	Tarte façon Pastel de Nata Leztroy	1-2-3-	
							Compote Pomme & Châtaigne BIO Lezsaïsc	1-11-			

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