

Restaurant Scolaire: TOURNON



Pain BIO à chaque repas

					Pain BIO a chaque repas		
	45	Rentrée Scolaire 03/11	mardi 4 nov.	jeudi 6 nov.	vendredi 7 nov.		
2025	Semaine 2	Duo Carottes & Panais BIO Râpés Raviolis Champignons & Aïl des Ours BIO de Royans, sauce Crémée au Pesto Emmental Râpé Français Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Crème Dessert Chocolat Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Velouté de Courgette Lezsaisons Sauté de Veau Français aux Olives Macaronis BIO Alpina Savoie Abondance AOP de Nos Fruitières Poire BIO de Cercier	Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale Polenta BIO Tradition Potimarrons BIO Rôtis Yaourt à la Châtaine BIO de Minzier		
Щ	46	lundi 10 nov.	Férié 11/11	jeudi 13 nov.	Les Délices des Princesses 14/11		
E NOVEMBRE	Semaine 4	Parmentière de Pommes de Terre BIO Dos de Lieu façon Dugléré Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés Cake aux Pommes BIO Leztroy	Férié	Boulette de Pois façon Kefta Sauce Massalé Semoule BIO de Savoie Gonflée Fondue de Poireaux BIO Fromage Blanc BIO de Minzier Façon Stracciatella	Soupe Butternut BIO Lezsaisons & Dès de Gruyère IGP, de Franche-Comté Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Pomme BIO de Chevrier & Meringue Suisse Leztroy		
	Semaine Semaine	lundi 17 nov.	mardi 18 nov.	Menu Beaujolais 20/11	vendredi 21 nov.		
DU MOIS		Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Compotée Pomme & Coing BIO Lezsaisons	Salade de Lentilles Vertes BIO Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Chou-Fleur Béchamel Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	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 Pomme BIO de Lacroix, à Cercier Sablé Potimarron BIO de Savoie & Chocolat Leztroy	Potage Saint Germain BIO Lezsaisons Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz BIO cuit façon Pilaf Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier Banane des Antilles		
Z	48	lundi 24 nov.	mardi 25 nov.	jeudi 27 nov.	vendredi 28 nov.		
WENUS	Semaine	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux PDT & Butternut BIO Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Pomme BIO de Cercier	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Salade de Riz BIO Colorée Quiche au Fromage Leztroy Carottes BIO à la Crème Poire BIO de Cercier	Bourguignon de Boeuf BIO des GAEC de Savoie & Jura Boulghour BIO Gonflé Potimarrons BIO Rôtis Comté BIO AOP Seignemartin Purée Pomme & Mirabelle Lezsaisons		



Les Delices des Princesses



Le vendredi 14 novembre

Soupe de Citrouille

· Cendrillon

Cendrillon

La Reine des Neiges

(Soupe de Butternuts & Pommes de Terre BIO Lezsaisons)

La Princesse et la Grenouille \sim $\stackrel{}{\searrow}\sim$ \sim \longrightarrow gombo de τ iana

(Haut de Cuisse de Poulet **Français** au Miel & Epices accompagné de **Riz Camarguais IGP BIO** cuit façon Pilaf)

Fromage de Gus -

(Dès de Gruyère IGP de Franche-Comté)

 \sim

Blanche-Neige

Pomme Ensorcelée Et son Flocon Givré

(Pomme BIO de Chevrier & Meringue Suisse Leztroy)





Menu Beaujolais



Jeudi 20 Novembre 2025

Salade de Carottes Bio à la Vigneronne

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



gratin vauphinois aux vommes de verres de vavoie



Jus de Pomme Bio Lacroix, de Cercier

Sablé Leztroy au Potimarron BIO de Savoie & Chocolat



Atelier Faverges - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent êtres 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

45	lundi 3 nov	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 4 nov.	Allergène	mercredi 5 nov.	Allergène	jeudi 6 nov.	Allergène	vendredi 7 nov.	Allergène
		te & Panais BIO Râpés	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy		Betterave BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Courgette Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	-	
6)	Raviolis Champ. & Aïl des Ours BIO Royans, Sauce Pesto		1-2-3-8-10-11-14-	Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10- 11-14-	Gratin Endives, PDT BIO, Jambon Français & Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale	1-2-3-8-10-14-
i				Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Gratin Endives & PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Palet Pané Blé Coco & Curry et Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-
Ĕ				Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition Polimarrons BIO Rôtis	1-2-3-8-
Š	Emmental	Râpé Français	1-					Abondance AOP de Nos Fruitières	1-		
	Compotée	Pomme & Poire BIO Lezsaisons		Crème Dessert Chocolat Leztroy , au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Carrot Cake Leztroy	1-2-3-7-11-	Poire BIO de Cercier	_	Yaourt à la Châtaigne BIO de Minzier	1-11-
S 46	lundi 10 no	v.	Allergène	mardi 11 nov. Férié	Allergène	mercredi 12 nov.	Allergène	jeudi 13 nov.	Allergène	vendredi 14 nov. Les Délices des Princesses	Allergène
⁴⁶	Parmentiè	re de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade de Chou-Fleur	1-2-3-8-10-14-	-	-			Soupe Butternut & PDT BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
в <mark>П</mark>	Dos de Lie	u façon Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-10- 14-	Emincé de Dinde Française Sauce au Cidre	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta Sauce Massalé	1-2-3-8-10-11-14	Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-
~ -	Quiche au	Fromage	1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu Sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10- 14-					Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-
۽ 😕	Petits Pois	& Carottes de Reignier Etuvés	1-2-3-8-	Haricots Coco Tomatés	1-2-3-8-			Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
EMB Semo				Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-	Gratin de Courge Spaghetti BIO	1-2-3-8-	Fondue Poireaux BIO	1-2-3-8-		
"				Fromage de Région	1-	Brie des Pâturages Comtois	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-7-	Dès de Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-
<u> </u>	Cake aux I	Pommes BIO Leztroy	1-2-3-	Fruit de Saison		Purée de Pomme HVE Lezsaisons	-	façon Stracciatella		Pomme BIO de Chevrier & Meringue Suisse Leztroy	1-2-3-
O 47	lundi 17 no	v.	Allergène	mardi 18 nov.	Allergène	mercredi 19 nov.	Allergène	jeudi 20 nov. Menu Beaujolais	Allergène	vendredi 21 nov.	Allergène
Z	I			Salade de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-		-	Salade de Carotte BIO à la Vigneronne	1-2-3-8-10-14-	Potage St-Germain BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
	Colin d'Ala Tartare Lez	iska Plein Filet Pané & sa Sauce troy	1-2-3-4-5-6-8-10-	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Boeuf Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Saucisson à Cuire de la Salaison des Alpes, la Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
	Emincé de	Pois BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-			Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-		
OIS aine	Coquillette	es BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Chou-Fleur en Béchamel	1-2-3-8-	Patate Douce Rôtie au Four	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
S E	Epinards B	O Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-			Blettes BIO Tomatées	1-2-3-8-				
⊃ ″	Raclette IC	P de La Fruitière des Bornes ,	1-			Camembert des Pâturages Comtois	1-	Jus Pomme BIO Lacroix, de Cercier	-	Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville sur Fier	1-
	Meule de S	Savoie BIO	1-	Yaourt BIO de La Ferme du Crêt Joli à Minzier						Camembert des Pâturages Comtois	1-
SON 48	Compotée	Pomme & Coing BIO Lezsaisons		à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	1-	Clémentine Corse IGP	_	Sablé Potimarron BIO de Savoie & Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Banane des Antilles	
Z 48	lundi 24 no	v.	Allergène	mardi 25 nov.	Allergène	mercredi 26 nov.	Allergène	jeudi 27 nov.	Allergène	vendredi 28 nov.	Allergène
¥	Betterave I	BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave & Pomme BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade de Riz BIO Colorée	1-2-3-8-10-14-	-	-
<	Brandade	de Colin aux PDT & Butternut BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français Sauce à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura façon Bourguignon	1-2-3-8-10-14-
e e	Œufs Broui	llés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Sauce Crémeuse aux Légumes de Saison	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-			Quenelle BIO Béchamel	1-2-3-8-10-14-
ō	& Purée PD	T & Butternut BIO	1-2-3-8-								
em				Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	BIÉ BIO au Beurre Purée Brocolis & Pois Cassés BIO	1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé Potimarrons BIO Rôtis	1-2-3-8-
		AOP de La Fromagerie Peguet, à	1-							Comté BIO AOP, de Nantua	1-
	Fillinges Bûchette	de Chèvre	1-								
		D Lacroix, de Cercier	-	Yourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St- Germain-les-Paroisses	1-	Crème Caramel au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Poire BIO de Cercier	_	Purée Pomme & Mirabelle Lezsaisons	-

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