



Pain BIO à chaque repas

2 Semaine	Rentrée Scolaire 05/01	mardi 6 janv.	Epiphanie 08/01	vendredi 9 janv.
	<b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette <b>Raviolis aux Légumes BIO</b> de <b>Royans</b> , à la crème <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b>	Crème Dubarry <b>Lezsaisons</b> & Croûtons Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> Fromage de Chèvre Demi-Sec, <b>La Chèvrerie des Moises</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix</b> , Cercier	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> & <b>Dès de Gruyère IGP</b> <b>Steak Haché BIO Français</b> & sauce Barbecue <b>Leztroy</b> <b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre Galette des Rois à la Frangipane	Knack de <b>La Salaison du Mt-Charvin</b> Ecrasé de <b>PDT de Savoie</b> au <b>Lait BIO</b> Haricots Beurre Persillés <b>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</b> Banane des <b>Antilles</b>
3 Semaine	lundi 12 janv.	mardi 13 janv.	jeudi 15 janv.	vendredi 16 janv.
	<b>Céleri BIO</b> en Rémoulade Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux PDT de <b>Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b> <b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaisons</b>	P'tit Colin Sauce Aurore <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> <b>Butternuts BIO</b> Rôtis aux Epices <b>Yaourt Fermier BIO de Minzier</b> à la Confiture de <b>Framboise BIO Lezsaisons</b>	<b>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</b> Lasagnes de <b>Boeuf BIO Français</b> Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Clémentine BIO</b>	<b>Œufs Brouillés BIO Français</b> à la Ciboulette Riz <b>BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Epinards BIO Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli Tomme <b>Fermière</b> Kiwi <b>BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>
4 Semaine	lundi 19 janv.	mardi 20 janv.	jeudi 22 janv.	Menus des Super-Héros 23/01
	Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex-Mex Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & <b>Citron BIO Corse</b> Petits Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Raclette IGP de Savoie</b> <b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Diot au Vin Blanc de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b> Purée <b>Pataate Douce &amp; PDT BIO</b> <b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b> Salade d'Ananas, Sirop de Vanille	Sauté de Veau <b>Français</b> aux Olives <b>Boulghour BIO</b> à l'Huile d'Olive Légumes à l'Orientale, <b>Carottes &amp; Navets BIO</b> <b>Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier</b>	<b>Potage St Germain BIO Lezsaisons</b> & Croûtons Mac & Cheese <b>Leztroy</b> aux <b>Macaronis BIO Alpina Savoie &amp; Gruyère IGP</b> Cookie Chocolat & Cacahuète <b>Leztroy</b>
5 Semaine	lundi 26 janv.	mardi 27 janv.	jeudi 29 janv.	vendredi 30 janv.
	Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> à la Provençale <b>Polenta BIO Tradition</b> Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Quartiers d'Orange BIO Corse</b>	<b>Soupe de Butternut BIO Lezsaisons</b> Gratin Crèmeux de Colin aux <b>Poireaux BIO</b> <b>Blé BIO</b> au Beurre Emmental Râpé <b>Français</b> Gâteau tout Chocolat <b>Leztroy</b>	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO Françaises</b> <b>Quenelle Nature BIO de St-Jean</b> Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b> Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b> <b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO Lezsaisons</b>	<b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Vinaigrette Carbonade de <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; Jura</b> <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> à l'Huile d'Olive Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>

# LE MENU DES SUPER-HEROS



Le vendredi 23 janvier

Astérix & Obélix

→ La Potion Magique de Panoramix  
(Potage St Germain **BIO Lezsaisons** & Croûtons)



Le Mac & Cheese de Captain America  
(Macaronis **BIO Alpina Savoie** & Gruyère **IGP**)

Marvel

Les  
Indestructibles

→ Le Cookie de Jack-Jack  
(Cookie Chocolat & Cacahuète **Leztroy**)

# 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 2	lundi 5 janv.	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 6 janv.	Allergène	mercredi 7 janv.	Allergène	jeudi 8 janv.	Epiphanie	Allergène	vendredi 9 janv.		Allergène		
	Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Crème Dubarry <b>Lezsaisons</b> & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	Salade Verte & Vinaigrette <b>Lez</b> <b>Steak Haché BIO Français</b> & sa Sauce	1-2-3-8-10-14-	--	Knack de <b>La Salaison du Mont-Charvin</b> , <b>Doussard</b>	1-2-3-8-10-14-	--		
	Raviolis aux Légumes BIO de <b>Royans</b> à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-		Barbecue <b>Lez</b> <b>Œufs Brouillés BIO au Fromage</b>	1-2-3-8-10-14-		<b>Boulettes de Pois Chiche BIO &amp; Sauce Fromage Blanc</b>	1-2-3-8-10-14-			
			Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-		Coquillettes ½ Complètes BIO <b>Alpina Savoie</b> au Beurre	1-2-3-8-		Ecrasé de PDT de <b>Savoie</b> au <b>Lait BIO</b>	1-2-3-8-			
			Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Poletina BIO Tradition	1-2-3-8-		Potimarron BIO Rôti au Four	1-2-3-8-		Poêlée de Haricots Beurre Persillé	1-2-3-8-			
Semaine 3			Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moïses	1-	Camembert des Pâtures Comtois	1-		Quarliers d'Orange BIO	--		Dès de Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-			
	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	1-	Pomme BIO de Lacroix, Cercier	--	Galette des Rois à la Frangipane	--					Banane des Antilles	--			
	lundi 12 janv.	Allergène	mardi 13 janv.	Allergène	mercredi 14 janv.	Allergène	jeudi 15 janv.	Allergène	vendredi 16 janv.		Allergène		Allergène		
	Céleri BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	--	--	Pommes de Terre BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-		Soupe aux Légumes BIO <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-		--	--	--		
	Tartiflette Savoyarde <b>Lez</b> Tartiflette Savoyarde <b>Lez</b> PDT de <b>Savoie</b> & <b>Reblochon AOP</b>	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin Sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage, Lait & Œufs BIO <b>Français</b>	1-2-3-8-10-14-		Lasagne de Bœuf BIO <b>Français</b>	1-2-3-8-10-14-		Œufs BIO <b>Français</b> Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-			
Semaine 4	Gratin de PDT de <b>Savoie</b> & <b>Reblochon AOP</b>	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Semoule BIO <b>Alpina Savoie</b> Gonflée	1-2-3-8-		Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-		Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			
					Butternut BIO Rôti aux Epices	1-2-3-8-					Epinards BIO <b>Français</b> au <b>Lait BIO</b> de Minzier	1-2-3-8-			
					Yaourt Fermier BIO de Minzier	--		Sablé au Citron <b>Lez</b> <b>Y</b>	1-2-3-		Tomme Fermière de Haute-Savoie	1-			
	Compotée Pomme & Rhubarbe BIO <b>Lezsaisons</b>	--	à la Confiture de Framboise BIO <b>Lezsaisons</b>	1-							Camembert des Pâtures Comtois	1-			
											Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--			
Semaine 5	lundi 19 janv.	Allergène	mardi 20 janv.	Allergène	mercredi 21 janv.	Allergène	jeudi 22 janv.	Allergène	vendredi 23 janv.	Menu des Super-Héros	Allergène				
	Salade de Pépinettes BIO <b>Alpina Savoie</b> Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, <b>Chou</b> & <b>Carotte</b> BIO	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO en Vinaigrette <b>Lez</b> <b>Y</b>	1-2-3-8-10-14-		--	--	Potage St-Germain BIO <b>Lezsaisons</b> & Croûtons	1-2-3-8-10-14-				
	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & <b>Citron</b> BIO Corse	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Diat au Vin Blanc de <b>La Salaison des Alpes</b> , <b>La-Roche</b> -sur-Foron	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		Sauté de Veau <b>Français</b> aux Olives	1-2-3-8-10-14-		Mac & Cheese <b>Lez</b> <b>Y</b>	1-2-3-8-10-14-			
	Quenelle Nature BIO <b>Sauce Tomate</b>	1-2-3-8-10-14-	Palet Pané Ble Coco & Curry et Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-		Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-		aux Macarons BIO <b>Alpina Savoie</b> & <b>Gruyère</b> IGP de Franche Comté	1-2-3-8-10-14-			
	Petits-Pois & <b>Carottes</b> BIO Etuvées	1-2-3-8-	Purée PDT & Patate Douce BIO	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-		Boulghour BIO à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-						
Semaine 6	Raclette IGP de <b>Savoie</b>	1-						Légumes à l'Oriéntale ( <b>Carottes</b> & <b>Navets</b> BIO)	1-2-3-8-						
	Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-	Carré du Trièves BIO de <b>La Laiterie du Mt-Aiguille</b>	1-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-									
	Purée de Pomme HVE <b>Lezsaisons</b>	--	Salade d'Ananas & Sirop Vanille	--	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--		Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier	1-		Cookie Chocolat & Cacahuète <b>Lez</b> <b>Y</b>	1-2-3-7-9-11-			
Semaine 7	lundi 26 janv.	Allergène	mardi 27 janv.	Allergène	mercredi 28 janv.	Allergène	jeudi 29 janv.	Allergène	vendredi 30 janv.	Allergène	Allergène		Allergène		
	--	--	Soupe de Butternut BIO <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Lez</b> <b>Y</b>	1-2-3-8-10-14-		Salade de Lentilles Vertes BIO <b>Françaises</b>	1-2-3-8-10-14-		Carottes & Panais BIO Râpés en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-			
	Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> à la Provençale	1-2-3-8-10-14-	Gratin de Colin aux Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Jambon Blanc <b>Français</b>	1-2-3-8-10-14-		Quenelle Nature BIO de <b>Royans</b> Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-		Carbonade de Bœuf BIO des GAE des Savoie & Jura	1-2-3-8-10-14-			
	Falafel BIO de Sassenage & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Purée <b>Carotte</b> & <b>Lentille</b> Corail BIO	1-2-3-8-	Œufs Durs BIO <b>Français</b> & Mayonnaise <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-					Bolognaise de Pois BIO <b>Français</b>	1-2-3-8-10-14-			
	Poletina BIO Tradition	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-		Poêlée de Haricots Verts BIO <b>Français</b>	1-2-3-8-		Torsades BIO <b>Alpina Savoie</b> à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-			
Semaine 8	Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait</b> BIO	1-2-3-8-	Emmental Râpé <b>Français</b>	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-									
	Meule de Savoie BIO	1-	Gâteau Tout Chocolat <b>Lez</b> <b>Y</b>	1-2-3-7-	façon Stracciatella	1-7-		Compotée Pomme & Potimarron BIO <b>Lezsaisons</b>	--		Flan Vanille, au <b>Lait</b> BIO de Minzier	1-2-3-			
	Quartiers d'Orange BIO Corse	--													

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