

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026	Semaine 2	Rentrée Scolaire 05/01	mardi 6 janv.	Epiphanie 08/01	vendredi 9 janv.
		<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p><b>Raviolis aux Légumes BIO</b> de <b>Royans</b>, à la crème</p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Crème Dubarry <b>Lezsaisons</b> &amp; Croûtons</p> <p>Colombo de Colin &amp; ses Petits Légumes de Saison</p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b></p> <p>Fromage de Chèvre Demi-Sec, <b>La Chèvrerie des Moises</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix, Cercier</b></p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> &amp; <b>Dès de Gruyère IGP</b></p> <p><b>Steak Haché BIO Français</b> &amp; sauce Barbecue <b>Leztroy</b></p> <p><b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p>Galette des Rois à la Frangipane</p>	<p>Knack de <b>La Salaison du Mt-Charvin</b></p> <p>Ecrasé de <b>PDT de Savoie</b> au <b>Lait BIO</b></p> <p>Haricots Beurre Persillés</p> <p><b>Comté BIO AOP</b> <b>Seignemartin, Nantua</b></p> <p>Banane des <b>Antilles</b></p>
	Semaine 3	lundi 12 janv.	mardi 13 janv.	jeudi 15 janv.	vendredi 16 janv.
		<p><b>Céleri BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux PDT de <b>Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaisons</b></p>	<p>P'tit Colin Sauce Aurore</p> <p><b>Semoule BIO Alpina Savoie</b></p> <p><b>Butternuts BIO</b> Rôtis aux Epices</p> <p><b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de <b>Framboise BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</b></p> <p>Lasagnes de <b>Boeuf BIO Français</b></p> <p>Emmental Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Clémentine BIO</b></p>	<p><b>Œufs Brouillés BIO Français</b> à la Ciboulette</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crémeux au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p> <p>Tomme <b>Fermière</b></p> <p><b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></p>
	Semaine 4	lundi 19 janv.	mardi 20 janv.	jeudi 22 janv.	Menus des Super-Héros 23/01
		<p>Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex-Mex</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; <b>Citron BIO Corse</b></p> <p>Petits Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p><b>Raclette IGP</b> de <b>Savoie</b></p> <p><b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b></p>	<p>Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Diot au Vin Blanc de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b></p> <p>Purée <b>Patate Douce &amp; PDT BIO</b></p> <p><b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b></p> <p>Salade d'Ananas, Sirop de Vanille</p>	<p>Sauté de Veau <b>Français</b> aux Olives</p> <p><b>Boulghour BIO</b> à l'Huile d'Olive</p> <p>Légumes à l'Orientale, <b>Carottes &amp; Navets BIO</b></p> <p><b>Yaourt aux Fruits Rouges BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>Potage St Germain BIO Lezsaisons</b> &amp; Croûtons</p> <p>Mac &amp; Cheese <b>Leztroy</b> aux <b>Macarons BIO Alpina Savoie</b> &amp; <b>Gruyère IGP</b></p> <p>Cookie Chocolat &amp; Cacahuète <b>Leztroy</b></p>
	Semaine 5	lundi 26 janv.	mardi 27 janv.	jeudi 29 janv.	vendredi 30 janv.
		<p>Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> à la Provençale</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Quartiers d'Orange BIO Corse</b></p>	<p><b>Soupe de Butternut BIO Lezsaisons</b></p> <p>Gratin Crémeux de Colin aux <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Blé BIO</b> au Beurre</p> <p>Emmental Râpé <b>Français</b></p> <p>Gâteau tout Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO Françaises</b></p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>St-Jean</b> Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b></p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Vinaigrette</p> <p>Carbonade de <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; Jura</b></p> <p><b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> à l'Huile d'Olive</p> <p>Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>

# 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

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026	Semaine 2	<b>lundi 5 janv.</b>	<b>Rentrée Scolaire</b>	<b>Allergène</b>	<b>mardi 6 janv.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mercredi 7 janv.</b>	<b>Allergène</b>	<b>jeudi 8 janv.</b>	<b>Epiphanie</b>	<b>Allergène</b>	<b>vendredi 9 janv.</b>	<b>Allergène</b>
		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>Leztroy</b>		1-2-3-8-10-14-	--	
		Raviolis aux Légumes BIO de Royans 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 Français Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & sa Sauce Barbecue <b>Leztroy</b>		1-2-3-8-10-14-	Knack de La Saisson du Mont-Charvin, Doussard	1-2-3-8-10-14-
	Semaine 3				Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Cœufs Brouillés BIO au Fromage		1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-
					Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Coquillettes ½ Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre		1-2-3-8-	Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO	1-2-3-8-
					Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises	1-	Potimarron BIO Rôti au Four	1-2-3-8-				Poêlée de Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-
	Semaine 4	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier		1-	Pomme BIO de Lacroix, Cercier	--	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Dès de Gruyère IGP, de Franche-Comté		1-	Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua	1-
							Quartiers d'Orange BIO	--	Galette des Rois à la Frangipane		1-2-3-11-	Banane des Antilles	--
	Semaine 5	<b>lundi 12 janv.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mardi 13 janv.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mercredi 14 janv.</b>	<b>Allergène</b>	<b>jeudi 15 janv.</b>	<b>Allergène</b>	<b>vendredi 16 janv.</b>	<b>Allergène</b>	<b>Allergène</b>	
		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 Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	
		Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> , PDT de Savoie & <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 & Cœufs BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Lasagne de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Cœufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-		
	Semaine 6	Gratin de PDT de Savoie & <b>Reblochon AOP</b>	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corall BIO	1-2-3-8-10-11-14-			Lasagnes au Pois BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-				
					Semoule BIO Alpina Savoie 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 Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-
	Semaine 7	Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Yaourt Fermier BIO de Minzier				Emmental Râpé Français	1-			Tomme Fermière de Haute-Savoie	1-
					à la Confiture de Framboise BIO Lezsaisons	1-	Sablé au Citron <b>Leztroy</b>	1-2-3-	Clémentine BIO	--		Camembert des Pâturages Comtois	1-
												Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--
	Semaine 8	<b>lundi 19 janv.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mardi 20 janv.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mercredi 21 janv.</b>	<b>Allergène</b>	<b>jeudi 22 janv.</b>	<b>Allergène</b>	<b>vendredi 23 janv.</b>	<b>Menu des Super-Héros</b>	<b>Allergène</b>	
		Salade de Pépinielles BIO Alpina Savoie Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, Chou & Carotte BIO	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO en Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	--	--	Potage St-Germain BIO Lezsaisons & Croûtons		1-2-3-8-10-14-	
		Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Diat au Vin Blanc de La Saisson des Alpes, La-Roche-sur-Foron	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Mac & Cheese <b>Leztroy</b>		1-2-3-8-10-14-	
	Semaine 9	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Palet Pané Blé 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 Alpina Savoie & Gruyère IGP de Franche Comté			
		Petits-Pois & Carottes 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-				
								Légumes à l'Orientale (Carottes & Navets BIO)	1-2-3-8-				
	Semaine 10	Raclette IGP de Savoie	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Aiguille	1-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-						
		Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-	Salade d'Ananas & Sirop Vanille	--	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier	1-	Cookie Chocolat & Cacahuète <b>Leztroy</b>		1-2-3-7-9-11-	
		Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--										
	Semaine 11	<b>lundi 26 janv.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mardi 27 janv.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mercredi 28 janv.</b>	<b>Allergène</b>	<b>jeudi 29 janv.</b>	<b>Allergène</b>	<b>vendredi 30 janv.</b>	<b>Allergène</b>	<b>Allergène</b>	
		--	--	Soupe de Butternut BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises	1-2-3-8-10-14-	Carottes & Panais BIO Râpés en Vinaigrette		1-2-3-8-10-14-	
		Sauté de Filet de Poulet Français 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 Français	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Carbonade de Bœuf BIO des GAEC des Savoie & Jura		1-2-3-8-10-14-	
	Semaine 12	Falafel BIO de Sassenage & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Purée Carotte & Lentille Corall BIO	1-2-3-8-	Cœufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Pois BIO Français		1-2-3-8-10-14-	
		Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-	Poelée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive		1-2-3-8-	
		Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-	Emmental Râpé Français	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-						
	Semaine 13	Meule de Savoie BIO	1-	Gâteau Tout Chocolat <b>Leztroy</b>	1-2-3-7-			Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons	--	Flan Vanille, au Lait 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