Restaurant Scolaire : TOURNON

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2026

Semaine 45	**Rentrée Scolaire 02/11**	**mardi 3 nov.**	**jeudi 5 nov.**	**vendredi 6 nov.**
	Duo **Carottes & Panais BIO** Râpés **Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO** de **St-Jean**, Sauce Pesto **Carré du Trièves BIO** de **La Laiterie du Mont-Aiguille** Purée Pomme & Poire **Lezsaisons**	Sauté de Filet de Poulet **Français** au Curry **Polenta BIO** Tradition **Haricots Verts BIO Français** Persillés **Meule de Savoie BIO** Banane des **Antilles**	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy** & **Dés de Beaufort AOP** Chili Sin Carne, au **Pois BIO Français** **Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf Crème Dessert Chocolat **Leztroy**, au **Lait BIO** de **Minzier**	**Soupe de Carottes BIO Lezsaisons** & Croûtons Sauté de Veau **Français** aux Olives **Macaronis BIO Alpina Savoie** Crumble de **Butternuts BIO** **Yaourt Nature Sucré BIO** du **GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses**
Semaine 46	**lundi 9 nov.**	**mardi 10 nov.**	**jeudi 12 nov.**	**vendredi 13 nov.**
	Salade de **Riz Camarguais IGP BIO** Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits Pois & Carottes de **Reignier** Etuvés **Tomme IGP** de **la Fruitière de Hauteville-sur-Fier** **Purée de Pomme HVE Lezsaisons**	Soupe de Légumes **Lezsaisons** Pilon de Poulet **Français** Rôti Miel & Epices Écrasé de **Pommes de Terre BIO** Emmental Râpé **Français** Quatre-Quarts **Leztroy**	Boulette de Pois façon Kefta & Sauce Tomate **Lezsaisons** **Semoule BIO Alpina Savoie** Chou-Fleur Béchamel **Gruyère IGP**, de **Franche-Comté** **Poire BIO**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** Bolognaise de **Boeuf BIO Français** **Torsades BIO Alpina Savoie** **Fromage Blanc BIO** de **Minzier**, à la Confiture de Cerises **Lezsaisons**
Semaine 47	**lundi 16 nov.**	**mardi 17 nov.**	**Menu Beaujolais 19/11**	**vendredi 20 nov.**
	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons Crémeux aux 2 Saumons **Coquillettes BIO Alpina Savoie** au Beurre **Yaourt à la Vanille HVE** du **GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent**	Salade de **Perlines HVE Alpina Savoie** Quiche au Fromage **Leztroy** **Epinards BIO Français** Crémeux au **Lait BIO** de **Minzier** **Clémentine BIO**	Salade de **Carottes BIO** à la Vigneronne & Dés de **Gruyère IGP** Saucisson à Cuire de **La Salaison des Alpes**, à **La-Roche-sur-Foron** Gratin Dauphinois **Lezsaisons** aux PDT de **Savoie** Maxi-Cookie Chocolat & **Potimarron BIO Leztroy**	**Quenelle Nature BIO** de **St-Jean** Sauce Tomate **Lezsaisons** **Riz BIO** cuit façon Pilaf **Potimarrons BIO** Rôtis **Reblochon Fruitier AOP** Purée Pomme & Pêche **Lezsaisons**
Semaine 48	**lundi 23 nov.**	**mardi 24 nov.**	**jeudi 26 nov.**	**Menu Orange 27/11**
	Boeuf BIO des **GAEC des Savoie & Jura** façon Bourguignon **Crozets BIO Alpina Savoie** Crémeux **Blettes BIO** à la Tomate **Abondance AOP** de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** **Poire BIO Lacroix**, à **Cercier**	Crème d'Epinards **Lezsaisons** Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison **Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf Emmental Râpé **Français** **Pomme BIO** de **Chez Lacroix, Cercier**	**Betteraves BIO** en Vinaigrette **Gnocchis BIO** Sauce Pesto Crémeuse **Yaourt Fermier BIO** de **La Ferme du Crêt Joli** à la **Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons**	Aiguillette de Poulet **Français** sauce à **l'Orange BIO** **Patates Douces BIO** Rôties Julienne **Carottes & Navets BIO** **Jus d'Orange BIO** Tarte Courge & Amande **Leztroy**
Semaine 49	**lundi 30 nov.**	**mardi 1 déc.**	**jeudi 3 déc.**	**Menu Raclette 04/12**
	Soupe à l'Oignon **Leztroy** Gratin Crémeux au Colin & **Poireaux BIO** **Boulghour BIO** à l'Huile d'Olive Emmental Râpé **Français** **Clémentine Corse BIO IGP**	Émincé de Poulet **Français** sauce Moutarde Duo **Riz & Quinoa BIO** **Epinards BIO Français** Crémeux au **Lait BIO** de **Minzier** Fromage de Chèvre Demi-Sec, **La Chèvrerie des Moises** **Pomme BIO** des **Vergers Tissot, Copponex**	Salade de **Pépinettes BIO Alpina Savoie** façon Tex-Mex Bouchée Panée Coco & Curry Sauce Ketchup Froide **Leztroy** Poêlée de **Haricots Verts BIO Français** Crème Dessert Praliné **Leztroy**, au **Lait BIO** du **Crêt Joli**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** Jambon Blanc **Français** & Cornichon **Pommes de Terre BIO** à la **Raclette IGP** de **La Fruitière des Bornes** à **Arbusigny** **Quartiers d'Orange BIO**

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.
Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.

Menu Beaujolais

Jeudi 19 Novembre 2026

Salade de Carottes Bio à la Vigneronne & Dés de Gruyère IGP

~~~

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

Salaisons des Alpes
Fabriqué au coeur de la Haute-Savoie

~~~

Gratin Dauphinois aux Pommes de Terres de Savoie

~~~

Maxi-cookie Chocolat & Potimarron BIO Leztroy
~~~

Leztroy
la nature a du goût

Menu Orange

Vendredi 27 Novembre 2026

Aiguillette de Poulet Français sauce à l'Orange BIO

Patates Douces BIO Rôties

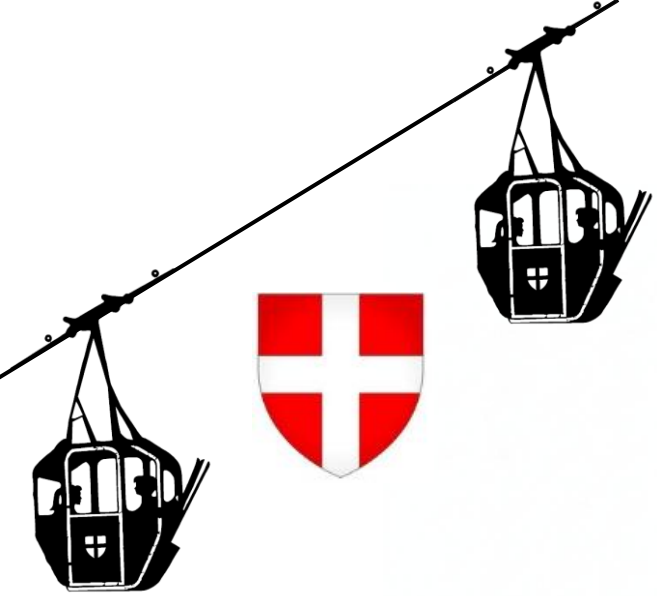
Julienne Carottes & Navets BIO

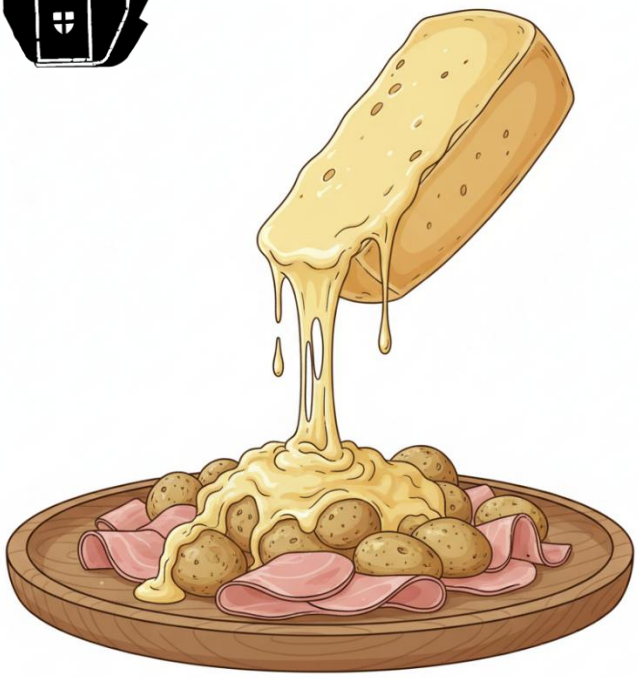
~~~

Jus d'Orange BIO

~~~

Tarte Courge & Amande Leztroy





Menu Raclette

Vendredi 04 décembre 2026

Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy

~~~

Jambon Blanc Français & Cornichon

~~~

Pommes de Terre BIO
à la Raclette IGP de la Fruitière des Bornes, Arbusigny

~~~

Quartiers d'Orange Bio

~~~

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

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2026

Semaine	lundi	Allergène	mardi	Allergène	mercredi	Allergène	jeudi	Allergène	vendredi	Allergène
45	Rentrée Scolaire									
	Duo Carotte & Panais BIO Râpés	1-2-3-8-10-14-	--		Betterave BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lezlroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Carottes BIO Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
	Raviolis Champ. & Aïl des Ours BIO Royans, Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Sauté de Filet de Poulet Français au Curry	1-2-3-8-10-14-	Gratin d'Endives au Jambon, La Recette des Enfants	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-
			Falafel BIO Tomatés & Sauce Barbecue Lezlroy	1-2-3-8-10-14-	Gratin PDT, Endive & Béchamel	1-2-3-8-10-14-			Croustillou des Alpes au Reblochon	1-2-3-8-10-14-
			Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-			Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
			Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-					Crumble de Butternut BIO	1-2-3-8-
	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille	1-	Meule de Savoie BIO	1-			Dès de Beaufort AOP	1-		
	Purée Pomme & Poire Lezsaisons	--	Banane des Antilles	--	Gâteau à la Framboise Lezlroy	1-2-3-	Crème Dessert Chocolat Lezlroy , au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz	1-
46	lundi 9 nov.	Allergène	mardi 10 nov.	Allergène	mercredi 11 nov. Férié	Allergène	jeudi 12 nov.	Allergène	vendredi 13 nov.	Allergène
	Salade de Riz Camarguais IGP BIO	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Légumes Lezsaisons (Menu de Secours)	1-2-3-8-10-14-	Terrine Brocolis/Carottes BIO & Sauce Tartare Lezlroy	1-2-3-8-10-14-	--		Salade Verte & Vinaigrette Lezlroy	1-2-3-8-10-14-
	Colin d'Alaska Plein Filet Pané & son Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Pilon de Poulet Français au Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Porc Française Sauce à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta, Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-
	Bouchée Pané Pois (Coco & Curry)	1-2-3-8-10-11-14-	Poêlée de Haricots Beurre	1-2-3-8-	Flan Carottes, Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
	Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT BIO	1-2-3-8-	Haricots Coco Tomatés	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
					Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-	Chou-Fleur en Béchamel	1-2-3-8-		
	Tomme IGP de La Fruitière de Hauteville-sur-Fier	1-	Emmental Râpé Français	1-	Fromage de Région	1-	Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-		
	Comté BIO AOP, Seignemartin	1-							Fromage Blanc BIO de Minzier	1-
	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Quatre-Quarts Lezlroy	1-2-3-	Salade de Fruits	--	Poire BIO	--	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	
47	lundi 16 nov.	Allergène	mardi 17 nov.	Allergène	mercredi 18 nov.	Allergène	jeudi 19 nov. Menu Beaujolais	Allergène	vendredi 20 nov.	Allergène
	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croutons	1-2-3-8-10-14-	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	--		Salade de Carotte BIO à la Vigneronne & Dés de Gruyère IGP	1-2-3-8-10-14-	--	
	Crémeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage Lezlroy	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-	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
	Bolognaise de Pois Chiche & Potimarron BIO	1-2-3-8-10-14-			Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Brouillés Français au Fromage	1-2-3-8-10-14-		
	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois Lezsaisons aux Pommes de Terre de Savoie	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
					Fondue Poireaux BIO	1-2-3-8-			Potimarrons BIO Rôtis au Beurre	1-2-3-8-
					Brie des Pâturages Comtois	1-			Reblochon Fruitier AOP *	1-
									Camembert des Pâturages Comtois	1-
	Yaourt à la Vanille HVE du GAEC Pré Jourdan, St-Laurent	1-	Clémentine BIO	--	Pomme BIO de Chevrier	--	Maxi-Cookie Potimarron BIO & Chocolat Lezlroy	1-2-3-7-	Purée Pomme & Pêche Lezsaisons	--
48	lundi 23 nov.	Allergène	mardi 24 nov.	Allergène	mercredi 25 nov.	Allergène	jeudi 26 nov.	Allergène	vendredi 27 nov. Menu Orange	Allergène
	--		Crème d'Epinards Lezsaisons	1-2-3-8-10-14	Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Betterave BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	
	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura façon Bourguignon	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin & ses Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Currywurst, Knack du Mont-Charvin ,Doussard	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO Sauce Créme & Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Aiguillette de Poulet Français Sauce à l'Orange BIO	1-2-3-8-10-14-
	Quiche aux Poireaux BIO	1-2-3-8-10-14-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-			Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
	Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	PDT BIO Vapeur	1-2-3-8-			Patate Douce BIO Rôtie au Four	1-2-3-8-
	Blettes BIO Tomatées	1-2-3-8-			Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-			Julienne Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-
	Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny *	1-	Emmental Râpé Français	1-					Jus d'Orange BIO	--
	Meule de Savoie BIO	1-					Yaourt BIO de La Ferme du Crêt Joli, Minzier	1-		
	Poire BIO de Cercier	--	Pomme BIO Lacroix, de Cercier	--	Crème Caramel au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	à la Confiture d'Abricots BIO Lezsaisons		Tarte Courge & Amande Leztroy	1-2-3-11
49	lundi 30 nov.	Allergène	mardi 1 déc.	Allergène	mercredi 2 déc.	Allergène	jeudi 3 déc.	Allergène	vendredi 4 déc. Menu Raclette	Allergène
	Soupe à l'Oignon Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--		Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade de Pepinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lezlroy	1-2-3-8-10-14-
	Gratin Crémeux Colin & Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Emincé de Poulet Français Sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Palet de Pois (Coco/Curry) & Sauce Ketchup Froid Leztroy	1-2-3-8-10-11-14-	Jambon Blanc Français & Cornichon	1-2-3-8-10-14-
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-					Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
	Boulghour BIO à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-	Riz & Quinoa Blanc BIO	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôtis	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	PDT BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des Bornes	1-2-3-8-
			Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Butternuts BIO Rôtis aux Epices	1-2-3-8-				
	Emmental Râpé Français	1-	Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises à Habère-Poche	1-						
	Clémentine Corse BIO IGP	--	Pomme BIO des Vergers Tissot, Copponex	--	Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	1-	Crème Dessert Praliné Lezlroy, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-11-	Quartiers d'Orange BIO	--

Substitut fromage MATERNELLE (*Les enfants de moins de 6 ans, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées ne doivent pas consommer de fromage au lait cru)

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