

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026

## 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

		Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 6 janv.	Allergène	mercredi 7 janv.		Allergène	jeudi 8 janv.	Epiphanie	Allergène	vendredi 9 janv.	Allergène
Semaine 2	lundi 5 janv.	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>troy</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 <b>Français</b> Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-		Steak Haché BIO <b>Français</b> & sa Sauce Barbecue <b>Lez</b> <b>troy</b>	1-2-3-8-10-14-	Knack de La <b>Saison du Mont-Charvin</b> , <b>Doussard</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-		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-	
				Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Poletta BIO Tradition	1-2-3-8-		Coquillettes ½ Complètes BIO <b>Alpina Savoie</b> au Beurre	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO	1-2-3-8-	
				Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moïses	1-	Potimarron BIO Rôti au Four	1-2-3-8-		Dès de Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-	Galette des Rois à la Frangipane	1-2-3-11-	Poêlée de Haricots Beurre Persillé
Semaine 3	Y'aourt Nature Sucré BIO de Minzier	1-	Pomme BIO de Lacroix, Cercier	--	Camembert des Pâtures Comtois	1-		--		Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua	1-	Banane des Antilles	--
	lundi 12 janv.	Allergène	mardi 13 janv.	Allergène	mercredi 14 janv.	Allergène	jeudi 15 janv.	Allergène	vendredi 16 janv.	Allergène	vendredi 16 janv.	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> froy, PDT de Savoie & Reblochon AOP	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-		
	Gratin de PDT de Savoie & Reblochon AOP	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-			Lasagnes au Pois BIO <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	
Semaine 4				Butternut BIO Rôti aux Epices	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-			Epinards BIO <b>Français</b> au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-		
				Yaourt Fermier BIO de Minzier	1-					Tomme Fermière de Haute-Savoie	1-		
	Compotée Pomme & Rhubarbe BIO <b>Lezsaisons</b>	--	à la Confiture de Framboise BIO <b>Lezsaisons</b>	1-	Sablé au Citron <b>Lez</b> <b>troy</b>	1-2-3-	Emmental Râpé <b>Français</b>	1-		Camembert des Pâtures Comtois	1-		
							Clémentine BIO	--		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, Chou & Carotte BIO	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO en Vinaigrette <b>Lez</b> <b>troy</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 & Citron BIO Corse	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Diat au Vin Blanc de La <b>Saison des Alpes</b> , La-Roche -sur-Foron	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-			Mac & Cheese <b>Lez</b> <b>troy</b>	1-2-3-8-10-14-			
	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 <b>Alpina Savoie</b> & 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-							
Semaine 6	Raclette IGP de Savoie	1-											
	Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Aiguille	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>troy</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		
	--	--	Soupe de Butternut BIO <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Lez</b> <b>troy</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-			Carbonade de Bœuf BIO des GAEC des Savoie & Jura	1-2-3-8-10-14-			
	Falafel BIO de Sassenage & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Purée Carotte & Lentille 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-			
	Poletta BIO Tradition	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-							
Semaine 8	Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-	Emmental Râpé <b>Français</b>	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-7-							
	Meule de Savoie BIO	1-	Gâteau Tout Chocolat <b>Lez</b> <b>troy</b>	1-2-3-7-	façon Stracciatella								
	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