

Semaine	6	lundi 2 févr.	mardi 3 févr.	mercredi 4 févr.	Chandeleur 05/02	vendredi 6 févr.
		Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> & Croûtons Croziflette Savoyarde aux <b>Crozetis BIO Alpina Savoie</b> & <b>Reblochon AOP</b> Clémentine	Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Quiche au Fromage, <b>Cœufs &amp; Lait BIO Français</b> <b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO du Crêt Joli</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b>	<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Rôti de Veau <b>Français</b> & son jus Purée de <b>Chou-Fleur &amp; Haricots Lingots BIO</b> <b>Comté BIO AOP</b> Seignemartin, Nantua <b>Pomme BIO</b> de Chevrier	Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel & Epices <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf <b>Carottes BIO</b> à la Crème Camembert des <b>Pâturages Comtois</b> Crêpe fourrée Chocolat & Noisette	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> & <b>Dès de Gruyère IGP</b> Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b> Banane des <b>Antilles</b>
	7	Vacances Scolaires 09/02	mardi 10 févr.	mercredi 11 févr.	Menu La Belle & le Clochard 12/02	vendredi 13 févr.
		Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b> Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> sauce Pesto <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Myrtilles <b>Lezsaisons</b>	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & <b>Citron BIO Corse</b> <b>Blé BIO</b> au Beurre Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Tomme Fermière IGP</b> de <b>Savoie</b> <b>Purée de Pomme HVE</b> <b>Lezsaisons</b>	<b>Céleri BIO</b> Rémoulade <b>Cœufs BIO Français</b> Brouillés à la Ciboulette <b>Pommes de Terre BIO</b> façon Potatoes Brie des <b>Pâturages Comtois</b> <b>Quartiers d'Orange BIO</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Boulette de Boeuf BIO Français</b> <b>Spaghettis BIO Alpina Savoie</b> Mousse au Chocolat & Meringue <b>Leztroy</b>	<b>Velouté de Courgettes BIO</b> <b>Lezsaisons</b> <b>Boulettes de Pois Chiches BIO</b> , Sauce <b>Fromage Blanc BIO Fermier</b> Petits Pois & Carottes de <b>Reignier</b> Etuvés Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>
Semaine	8	lundi 16 févr.	Mardi Gras 17/02	mercredi 18 févr.	jeudi 19 févr.	Nouvel An Chinois 20/02
		<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Sauté de Porc à la Moutarde, <b>Le Rougeot du Charvin</b> <b>Pommes de terre Grenailles BIO</b> Rôties Crème Dessert Praliné <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	<b>Soupe de Butternut BIO</b> <b>Lezsaisons</b> Chili Sin Carne, au <b>Pois BIO Français</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Emmental Râpé <b>Français</b> Bugnes	Dos de Lieu sauce Paprika <b>Pommes de Terre BIO</b> à la Lyonnaise Chou-Fleur au Curry, Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Abondance AOP</b> des <b>Fruitières de Haute-Savoie</b> Banane des <b>Antilles</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Sauté de <b>Boeuf BIO des Savoie &amp; Jura</b> à l'Orientale <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> <b>Yaourt à la Poire BIO</b> de <b>Minzier</b>	Emincé de Poulet <b>Français</b> Sauce Soja & Miel Nouilles Légumes Sautés Sésame Compote Pomme & Mangue <b>Lezsaisons</b> Feuilleté Sucré <b>Leztroy</b>
Semaine	9	Rentrée Scolaire 23/02	mardi 24 févr.	mercredi 25 févr.	jeudi 26 févr.	vendredi 27 févr.
		<b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette Cappelletti Epinards & Fromage Frais de <b>St Jean</b> , Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b> Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	Chipolata Grillée de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b> Ecrasé de <b>PDT de Savoie</b> Petits-Pois cuits à l'Etuvée Bûchette de Chèvre Clémentine	Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Polenta BIO</b> Tradition Haricots Beurre Persillés Crème Caramel, <b>Cœufs &amp; Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Velouté de Poireaux BIO</b> <b>Lezsaisons</b> & Croûtons Crèmeux aux 2 Saumons <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b> <b>Carottes &amp; Navets BIO</b> Etuvés <b>Fromage Blanc BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> à la Confiture de Cerises <b>Lezsaisons</b>

# Atelier Faverges - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent étre 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 FEVRIER 2026	Semaine 6	6	<b>lundi 2 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mardi 3 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mercredi 4 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>jeudi 5 févr.</b>	<b>Chandeleur</b>	<b>Allergène</b>	<b>vendredi 6 févr.</b>	<b>Allergène</b>
			Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	<b>Pommes de Terre BIO</b> en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	<b>Betteraves BIO Françaises</b> en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-
			Crozziflette Savoyarde, <b>Crozets BIO &amp; Reblochon AOP</b>	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage, <b>Lait &amp; Œufs BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau <b>Français</b> & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
			<b>Grafin de Crozets BIO Alpina Savoie &amp; Reblochon AOP</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO</b> de Minzier	1-2-3-8-	<b>Cake aux Olives Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Boulettes de Lentilles Vertes BIO &amp; Coulis Tomaté Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	<b>Hachis Parmentier de Pois BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-
							<b>Purée Chou-Fleur &amp; Haricots Lingots BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Riz Camarguais IGP BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	1-2-3-8-		
			Clémentine	--	<b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du GAEC Tétaz, St Germain-les-Paroisses	1-	<b>Comté BIO AOP</b> de Seigne Martin	1-	<b>Carottes BIO</b> à la Crème	1-	1-	<b>Dés de Gruyère IGP, Franche-Comté</b>	1-
	Semaine 7	7	<b>lundi 9 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mardi 10 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mercredi 11 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>jeudi 12 févr.</b>	<b>Menu La Belle &amp; le Clochard</b>	<b>Allergène</b>	<b>vendredi 13 févr.</b>	<b>Allergène</b>
			Macédoine de Légumes, <b>Carottes &amp; Navets BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	--	--	<b>Céleri Rave BIO</b> Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	<b>Velouté de Courgettes BIO Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-
			Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & <b>Citron BIO Corse</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Œufs BIO Français</b> Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	<b>Boulettes de Bœuf BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	<b>Boulettes de Pois Chiches BIO</b> , Sauce <b>Fromage Blanc BIO Fermier</b>	1-2-3-8-10-14-
			<b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-			<b>Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomate Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-		
			<b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>Blé BIO</b> au Beurre	1-2-3-8-	<b>PDT BIO</b> façon Potatoes	1-2-3-8-	<b>Spaghettis BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes <b>de Reignier</b>	1-2-3-8-
			<b>Yaourt Fermier BIO</b> de Minzier		<b>Purée de Brocolis BIO</b>	1-2-3-8-	Brie des <b>Pâturages Comtois</b>	1-				Emmental Râpé <b>Français</b>	1-
	Semaine 8	8	à la Confiture de Myrtilles <b>Lezsaisons</b>	1-	<b>Meule de Savoie BIO</b>	1-	<b>Quartiers d'Orange BIO</b>	--	Mousse au Chocolat & Meringue <b>Leztroy</b>	1-2-3-7-		<b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>	--
			<b>lundi 16 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mardi 17 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mercredi 18 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>jeudi 19 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>vendredi 20 févr.</b>	<b>Allergène</b>	
			<b>Betteraves BIO Françaises</b> en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	<b>Soupe de Butternut BIO Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	--	--	--
			Sauté de Porc <b>Le Rougeot</b> du Charvin	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au <b>Pois BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de <b>Bœuf BIO des Savoie &amp; du Jura</b> à l'Orientale	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet <b>Français</b> Sauce Soja & Miel	1-2-3-7-8-10-14-
			<b>Purée Carotte &amp; Lentille Corail BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>Petits Pois Etuvés</b>	1-2-3-8-	<b>Colombo aux Petits Légumes de Saison</b>	1-2-3-8-10-11-14-	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Œufs Brouillés BIO au Fromage</b>	1-2-3-8-10-14-
			<b>PDT Grenailles BIO</b> Rôties	1-2-3-8-	Fondue de <b>Poireaux BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Pommes de Terre BIO</b> à la Lyonnaise	1-2-3-8-	<b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée	1-2-3-8-	1-2-3-8-	Nouilles	1-2-3-8-
	Semaine 9	9			Emmental Râpé <b>Français</b>	1-	<b>Abondance AOP</b> de <b>Nos Fruitières</b>	1-				Légumes Sautés Sésame	1-2-3-7-8-12-
			Crème Dessert Praliné <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	1-2-3-11-	Bugnes	1-2-3-	Banane des <b>Antilles</b>	--	<b>Yaourt à la Poire BIO</b> de Minzier	1-	1-	Compotée Pomme & Mangue <b>Lezsaisons</b>	--
			<b>lundi 23 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mardi 24 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mercredi 25 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>jeudi 26 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>vendredi 27 févr.</b>	<b>Allergène</b>	
			<b>Carottes BIO</b> Râpées & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	<b>Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons &amp; Croûtons</b>	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-
			Cappelletti Epinards & Fromage Frais au Coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Chipolata de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b>	1-2-3-8-10-14-	Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b>	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Gnocchis BIO</b> Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-
					<b>Palet Pané Blé Coco &amp; Curry et Sauce Fromage Blanc</b>	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Emincé de Pois BIO</b> aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	<b>Quenelle BIO Béchamel</b>	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-		
	Semaine 10	10			Ecrasé de <b>PDT de Savoie</b>	1-2-3-8-	<b>Polenta BIO</b> Tradition	1-2-3-8-	<b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	1-2-3-8-	<b>Navets &amp; Carottes BIO Etuvées</b>	1-2-3-8-
					Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-				<b>Fromage Blanc BIO</b> de Minzier	
			Emmental Râpé <b>Français</b>	1-	Bûchette de Chèvre	1-	Crème Caramel aux <b>Œufs</b> et <b>Lait BIO</b> de Minzier	1-2-3-	<b>Meule de Savoie BIO</b>	1-	1-	à la Confiture de Cerises <b>Lezsaisons</b>	1-
			<b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaisons</b>	--	Clémentine	--			<b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>	--	--		

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