

Allergènes ST FRANCOIS

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 D'OCTOBRE 2025

Semaine 41	lundi 6 oct.	Allergène	mardi 7 oct.	Allergène	mercredi 8 oct.	Allergène	jeudi 9 oct.	Le Grand Repas	Allergène	vendredi 10 oct.	Allergène
	Salade de Coquillettes BIO Alpina Savoie Colorée	1-2-3-8-10-14-	--	--	Concombres BIO à la Bulgare	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Butternut BIO aux Epices Douces Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	
	Gnocchis BIO sauce Crème & Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Emincé de Porc HVE de La Ferme de Challonges à la Dijonnaise	1-2-3-8-10-14-	Gratin Crémeux Colin & Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Perles de Lentilles Vertes BIO Françaises & son Voile de Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau Français façon Tajine	1-2-3-8-10-14-	
	Gnocchis BIO Sauce Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Poisson	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Rôti de Bœuf au Jus	1-2-3-8-10-14-			Poisson	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	
			Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tomaté Lezsaisons	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-	
	Epinards BIO Français au Lait BIO	1-2-3-8-	PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Pommes de Terre BIO au Beurre	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	
			Chou-Fleur Béchamel	1-2-3-8-	Salsifis Persillés	1-2-3-8-			Petits Légumes à l'Orientale	1-2-3-8-	
		Meule de Savoie BIO	1-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-						
	Prune BIO Française	--	Poire BIO de Cercier, Lacroix	--	Purée Pomme & Fraise Lezsaisons	--	Moelleux Poire BIO , Noix & son Nuage au Bleu Leztroy	1-2-3-7-11-	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-Germain-les-Paroisses	1-	
Semaine 42	lundi 13 oct.	Allergène	mardi 14 oct.	Allergène	mercredi 15 oct.	Allergène	jeudi 16 oct.		vendredi 17 oct.	Menu Plaisir	Allergène
	--	--	Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade de Betteraves BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Crudités		1-2-3-8-10-14-
	Chipolata Grillée de La Saison des Alpes, La Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché de Bœuf BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean-de-Royans Tomatée	1-2-3-8-10-14-			
	Poisson	1-2-3-4-5-6-8-10-14-			Poisson	1-2-3-4-5-6-8-10-14-					
	Palet Pané Blé Coco & Curry & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-					
	Croquets BIO Crémeux Alpina Savoie	1-2-3-8-	PDT de Savoie	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Riz BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Pizza Leztroy		1-2-3-8-10-14-
	Potimarrons BIO Rôtis	1-2-3-8-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Brocolis BIO Persillés	1-2-3-8-	Poêlée de Légumes	1-2-3-8-			
	Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua	1-			Tome des Bauges AOP	1-	Dés de Gruyère IGP	1-			
					Brie des Pâturages Comtois	1-					
					Banane des Antilles	--	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Dessert du Chef		1-2-3-7-11-12-
	Pomme BIO de Cercier	--	Flan Chocolat Leztroy au Lait BIO	1-2-3-7-							

Substitut fromage MATERNELLE
Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Cœuf	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