

Allergènes ST FRANÇOIS

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 DECEMBRE 2025	Semaine	49	lundi 1 déc.	Allergène	mardi 2 déc.	Allergène	mercredi 3 déc.	Allergène	jeudi 4 déc.	Menu Raclette	Allergène	vendredi 5 déc.	Allergène
			Soupe à l'Oignon Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Pepinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-
			Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Provençale	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Jambon Français Braisé	1-2-3-8-10-14-	Bouchée Pané Coco, Curry et Pois & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-	1-2-3-8-10-11-14-
			Poisson du jour	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Chipolata de Région	1-2-3-8-10-14-	Poisson du jour	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bouchée de Boulgour & Lentilles Corail	1-2-3-4-5-6-7-8-10-14-	Œufs Cocottes	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-
Semaine	50		PDT Grenailles Rôties au four	1-2-3-8-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Blé BIO au beurre	1-2-3-8-	PDT BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des Bornes	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	1-2-3-8-
			Poêlée de Légumes de Saison	1-2-3-8-	Epinards BIO Français au Lait BIO	1-2-3-8-	Choux de Bruxelles Sautés	1-2-3-8-	Poêlée de Légumes de Saison	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	1-2-3-8-
			Emmental Râpé Français	1-	Bûchette de Chèvre	1-					Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St Germain-les-Paroisses	1-	1-
			Clémentine Corse BIO IGP	--	Pomme BIO de Cercier	--	Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO	1-2-3-	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--			
Semaine	51		lundi 8 déc.	Allergène	mardi 9 déc.	Allergène	mercredi 10 déc.	Allergène	jeudi 11 déc.	Allergène	vendredi 12 déc.	Allergène	Allergène
			Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	--	--	--
			Croûziflette Savoyarde, Crozets BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Dinde Française Sauce au Miel	1-2-3-8-10-14-	Colin d'Alaska Plein Filet Pané & Citron Corse BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau Français Marengo	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-
			Grafin de Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Poisson du jour	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Andouillette à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Poisson du jour	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
Semaine	52		Poêlée de Légumes de Saison	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Palates Douces BIO Rôties	1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonfié	1-2-3-8-	1-2-3-8-
					Blettes BIO en Béchamel	1-2-3-8-	Poêlée de Légumes de Saison	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Potimarron BIO de Savoie Rôti au four	1-2-3-8-	1-2-3-8-
					Meule de Savoie BIO	1-	Brie des Pâturages Comtois	1-	Yaourt Fermier du GAEC du Pré Jourdan, St Laurent à la Crème de Marron BIO AOP	1-11-	Camembert des Pâturages Comtois	1-	1-
			Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	Clémentine Corse BIO IGP	--	Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	--	d'Ardèche	1-11-	Muffin au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	1-2-3-7-
Semaine	53		lundi 15 déc.	Allergène	mardi 16 déc.	Allergène	mercredi 17 déc.	Allergène	jeudi 18 déc.	Repas de Noël	Allergène	vendredi 19 déc.	Allergène
			--	--	Salade de Betteraves BIO & Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Sablé au Gruyère IGP , Mâche & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Tarte au Saumon fumé, Mâche & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Potage St-Germain BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
			Chipolata de La Salaison des Alpes, La Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans Sauce Tomate Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux de Saumon & Colin	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Filet de Poulet Français Sauce Crèmeuse	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-
			Poisson du jour	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-			Crèmeux de Poisson	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
Semaine	54		Petits Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-			Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Graatin Dauphinois Lezsaisons au PDT de Savoie	1-2-3-8-	1-2-3-8-	Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
			Purée de PDT BIO	1-2-3-8-									
			Abondance AOP de Nos Fruitières	1-			Bûche Framboise & Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Bûche Framboise & Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	1-2-3-7-	Emmental Râpé Français	1-
			Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Yaourt aux Fruits BIO Fermier	1-	Clémentine Corse BIO IGP & Papillotes Réveillon	1-2-3-7-9-11-12-	Clémentine Corse BIO IGP & Papillotes Réveillon	1-2-3-7-9-11-12-	1-2-3-7-9-11-12-	Pomme BIO de Cercier	--

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