

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026

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

	lundi 5 janv.	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 6 janv.	Allergène	mercredi 7 janv.	Allergène	jeudi 8 janv.	Epiphanie	Allergène	vendredi 9 janv.	Allergène
Semaine 2	Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-		Crème Dubarry Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	--		Salade Verte & Vinaigrette Lezroy	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-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & sa Sauce Barbecue Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Knack de La Salaison du Mont-Charvin, Doussard	1-2-3-8-10-14-	
				Chipolata Grillée	1-2-3-8-10-14-			Poisson	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Oeuf Cocotte	1-2-3-8-10-14-	
	Légumes de Saison	1-2-3-8-		Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Poletto BIO Tradition	1-2-3-8-	Coquillettes ½ Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO	1-2-3-8-	
Semaine 3	Jardinière de Légumes			Jardinière de Légumes	1-2-3-8-	Potimarron BIO Rôti au Four	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-	Poêlée de Chou	1-2-3-8-	
	Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises	1-		Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises	1-	Camembert des Pâtures Comtois	1-	Dès de Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-	Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua	1-	
	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tézaz	1-		Pomme BIO de Lacroix, Cercier	--	Quariers d'Orange BIO	--	Galette des Rois à la Frangipane	1-2-3-11-	Banane des Antilles	--	
	lundi 12 janv.	Allergène	mardi 13 janv.	Allergène	Allergène	mercredi 14 janv.	Allergène	jeudi 15 janv.	Allergène	vendredi 16 janv.	Allergène	
Semaine 4	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 Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	--	--	
	Tartiflette Savoyarde Lezroy , 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 & Oeufs BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Lasagne de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-	Oeufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	
	Gratin de PDT de Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-		Escalope de Dinde Française	1-2-3-8-10-14-			Lasagnes au Pois BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Poisson	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	
	Poêlée de Carottes BIO	1-2-3-8-		Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	
Semaine 5	Butternut BIO Rôti aux Epices			Butternut BIO Rôti aux Epices	1-2-3-8-					Epinards BIO Français au Lait BIO	1-2-3-8-	
	Yaourt Fermier BIO du GAEC Tézaz									Tomme Fermière de Haute-Savoie	1-	
	Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--		à la Confiture de Framboise BIO Lezsaisons	1-	Sablé au Citron Lezroy	1-2-3-	Emmental Râpé Français	1-	Camembert des Pâtures Comtois	1-	
								Clementine BIO	--	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	
Semaine 6	lundi 19 janv.	Allergène	mardi 20 janv.	Allergène	Allergène	mercredi 21 janv.	Allergène	jeudi 22 janv.	Allergène	vendredi 23 janv.	Menu des Super-Héros	Allergène
	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-		Coleslaw, Chou & Carotte BIO	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO en Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	Potage St-Germain BIO Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	
	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Lezroy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La-Roche -sur-Foron	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Mac & Cheese Lezroy	1-2-3-8-10-14-	
	Andouillette	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-			
Semaine 7	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-	Boulghour BIO à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-	Choux de Bruxelles	1-2-3-8-	
	Farfallas	1-2-3-8-		Poêlée de Haricots	1-2-3-8-			Légumes à l'Orientale (Carottes & Navets BIO)	1-2-3-8-			
	Raclette IGP de Savoie	1-		Brie des Pâtures Comtois	1-	Abondance AOP de Nos Fruttières	1-					
	Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-			--	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	Yaourt aux Fruits BIO Fermier	1-	Cookie Chocolat & Cacahuète Lezroy	1-2-3-7-9-11-	
Semaine 8	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--		Salade d'Ananas & Sirop Vanille	--							
	lundi 26 janv.	Allergène	mardi 27 janv.	Allergène	Allergène	mercredi 28 janv.	Allergène	jeudi 29 janv.	Menu Plaisir	Allergène	vendredi 30 janv.	Allergène
	--	--	Soupe de Butternut BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Crudités de Saison	1-2-3-8-10-14-		Carottes & Panais BIO Râpés en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	
	Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale	1-2-3-8-10-14-		Filet de Poisson	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Hot Dog	1-2-3-8-10-14-	Carbonade de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-	
Semaine 9	Poisson	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		Merguez Grillée	1-2-3-8-10-14-					Poisson	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	
	Semoule BIO Gonflée	1-2-3-8-		Riz BIO	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-	Frites Fraîches Lezsaisons	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-	
	Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-		Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-					Poêlée de Légumes	1-2-3-8-	
	Meule de Savoie BIO	1-		Emmental Râpé Français	1-	Fromage Blanc BIO du GAEC Tézaz façon Stracciatella	1-7-	Dessert du Chef	1-2-3-7-11-12-	Flan Vanille, au Lait BIO	1-2-3-	

Substitut fromage MATERNELLE

ALLERGENES	Lait	Gluten	Oeuf	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