

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 FEVRIER 2026	Semaine	6	lundi 2 févr.	Allergène	marai 3 févr.	Allergène	mercredi 4 févr.	Allergène	jeudi 5 févr.	Chandeleur	Allergène	vendredi 6 févr.	Allergène
			Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Pommes de Terre BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO Françaises en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
			Croziflette Savoyarde, Crozets BIO & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
			Grafin de Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	--	--	Filet de Poisson	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché Français	1-2-3-8-10-14-
					Epinards BIO Français au Lait BIO	1-2-3-8-	Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	1-2-3-8-	Purée de PDT BIO	1-2-3-8-
	Semaine	7	lundi 9 févr.	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 10 févr.	Allergène	mercredi 11 févr.	Allergène	jeudi 12 févr.	Allergène	vendredi 13 févr.	Allergène
			--	--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St Germain-les-Paroisses	1-	Comté BIO AOP de Seigne Martin	1-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	1-2-3-8-	Poêlée de Légumes de Saison	1-2-3-8-
					--	--	Pomme BIO de Chevrier	--	Camembert des Pâturages Comtois	1-	1-	Dés de Gruyère IGP, Franche-Comté	1-
			Clémentine	--	--	--	--	--	Crêpe Chocolat & Noisette	1-2-3-7-11-	1-2-3-7-11-	Banane des Antilles	--
Semaine	8	lundi 16 févr.	Allergène	mardi 17 févr.	Allergène	mercredi 18 févr.	Allergène	jeudi 19 févr.	Allergène	vendredi 20 févr.	Allergène		
		--	--	--	--	--	--	--	--	--	--		
Semaine	9	lundi 23 févr.	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 24 févr.	Nouvel An Chinois	Allergène	mercredi 25 févr.	Allergène	jeudi 26 févr.	Allergène	vendredi 27 févr.	Allergène
		Salade Composée de Saison	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO au Parfums d'Asie	1-2-3-7-8-10-12-14-	--	--	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	
		Chipolata de Région Grillée	1-2-3-8-10-14-	Samoussas aux Légumes	1-2-3-7-8-10-14-	Colombo d'Aiguillette de Poulet Français	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-	Gnocchis BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
		Filet de Poisson	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Nems au Poulet	1-2-3-7-8-10-14-	--	--	Chili Sin Carne, au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	
		Ecrasé de PDT de Savoie	1-2-3-8-	Riz BIO façon Cantonnais	1-2-3-8-10-14-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	1-2-3-8-	--	--	
		Poêlée de Légumes de Saison	1-2-3-8-	Soja & Carottes Poêlés	1-2-3-7-8-10-12-14-	Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-	Brocolis BIO	1-2-3-8-	1-2-3-8-	Navets & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-	
	Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Salade de Fruits Asiatique	--	Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO	1-2-3-	Meule de Savoie BIO	1-	1-	Fromage Blanc BIO du GAEC Tétaz	1-		
							Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	--	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-		

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