

# 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

23	lundi 1 juin		mardi 2 juin		mercredi 3 juin		jeudi 4 juin		vendredi 5 juin	
	Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène	
		Carottes Râpées en Vinaigrette		Salade de <b>Lentilles Vertes BIO Françaises</b>		Salade Verte & Vinaigrette <b>Lezroy</b>		Salade de <b>Betteraves Rouges BIO</b>		--
		Brandade de Colin & Pommes de Terre		Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b>		Emincé de Poulet <b>Français</b> Sauce Yassa		<b>Steak Haché BIO Français</b> & sa sauce Barbecue <b>Lezroy</b>		Sauté de Porc <b>Le Rougeot du Charvin</b> à l'Echalote
		Merguez		Bouchée Pané Coco & Curry & Sauce <b>Fromage Blanc BIO</b>		Duo <b>Riz &amp; Quinoa BIO</b>		Poisson		Poisson
		Ecrasé de PDT Poêlée de Légumes de Saison		Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Semoule BIO</b>				<b>Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie</b> Ratatouille		<b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> <b>Courgettes BIO</b> Sautées <b>Raclette IGP de Savoie</b>
		Abricot		<b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>		Crème Caramel aux <b>Œufs et Lait BIO</b>		<b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du GAEC Tétaz, St- Germain-Les-Paroisses		Cerises
24	lundi 8 juin		mardi 9 juin		mercredi 10 juin		jeudi 11 juin		vendredi 12 juin	
		--		Salade de <b>Pépinettes BIO Apina Savoie</b> Tex-Mex		Radis Roses & Rosace de Beurre <b>Fleur de Sel IGP Lezroy</b>		Salade Verte & Vinaigrette <b>Lezroy</b>		Tomates <b>Françaises</b> & Vinaigrette <b>Lezroy</b>
		Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> à la Moutarde		Plein Filet d'Alaska Pané & sauce Tartare <b>Lezroy</b>		<b>Œufs BIO Français</b> Brouillés au Fromage <b>Lezroy</b>		<b>Gnocchis BIO</b> Sauce Crèmeuse au Pesto		Jambon <b>Français</b> Braisé
		<b>Falafels BIO</b> de <b>Sassenages</b> & Sauce <b>Fromage Blanc BIO</b>		Andouillette		Pommes de Terre au Four Tian Provençal		<b>Gnocchis BIO</b> Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b>		Poisson
		<b>Polenta BIO</b> Tradition		<b>Épinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO</b> <b>Blé BIO</b> à la Tomate						<b>Riz Camarguais IGP BIO</b> <b>Courgettes BIO</b> Sautées
		<b>Haricots Beurre BIO Français</b>		Camembert des <b>Pâturages Comtois</b>		Crème Dessert Chocolat <b>Lezroy</b> , au <b>Lait BIO</b>		Emmental Râpé <b>Français</b>		Yaourt à la Vanille de <b>La Ferme des 4 Saisons, Reignier</b>
		<b>Abondance AOP de nos Fruitières</b>		Nectarine				<b>Pastèque BIO</b> à Croquer		
		<b>Melon Charentais HVE Français</b>								
25	lundi 15 juin		mardi 16 juin		mercredi 17 juin		jeudi 18 juin		vendredi 19 juin	
		Salade de <b>Betteraves Rouges BIO</b> & Maïs		--		Tomates <b>Françaises</b> & Vinaigrette <b>Lezroy</b>		Salade Verte & Vinaigrette <b>Lezroy</b>		<b>Concombre BIO Français</b> à la Crème
		Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison		<b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>St-Jean</b> sauce de Saison		Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes		Knack de <b>La Salaison du Mont-Charvin, Doussard</b>		Sauté de Bœuf <b>Français</b> à l'Orientale
		Sauce Carbonara <b>Lezroy</b>		Œufs Cocottes		Gratin Dauphinois <b>Lezsaisons</b>		Poisson		Poisson
		<b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Piperade		<b>Riz BIO</b> cuit Pilaf <b>Courgettes BIO</b> au Pistou <b>Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, à Fillings</b>		<b>Meule de Savoie BIO</b>		Pommes de Terre vapeur Chou-Fleur Persillé		<b>Boulghour BIO</b> Gonflé Ratatouille
		Gâteau Tout Chocolat <b>Lezroy</b>		Nectarine		Cerises		<b>Dès de Gruyère IGP, Franche Comté</b>		<b>Fromage Blanc BIO</b> du GAEC Tétaz à la Confiture de Pêche <b>Lezsaisons</b>
								<b>Melon Charentais HVE Français</b>		
26	lundi 22 juin		mardi 23 juin		mercredi 24 juin		jeudi 25 juin		vendredi 26 juin	
		--		Parmentière Estivale		<b>Concombre BIO Français</b> à la Bulgare		Salade Verte & Vinaigrette <b>Lezroy</b>		Tomates <b>Françaises</b> & Vinaigrette <b>Lezroy</b>
		Chili Con Carne, au <b>Bœuf BIO Français</b>		Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b>		Diot au Vin Blanc de <b>La Salaison des Alpes, La Roche sur Foron</b>		Crèmeux Deux Saumons		<b>Œufs Durs BIO Français</b> & Mayonnaise <b>Lezsaisons</b>
		<b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf		<b>Haricots Verts BIO Français</b> Persillés		<b>Polenta BIO</b> Tradition		<b>Torsades BIO Alpina Savoie</b>		Taboulé Oriental, <b>Semoule &amp; Boulghour BIO</b>
		<b>Courgettes BIO</b> Sautées		Bûchette de Chèvre		<b>Beaufort AOP de La Coopérative Laitière de Haute Maurienne</b>				
		Brie des <b>Pâturages Comtois</b>		Abricot		<b>Melon Charentais HVE Français</b>		<b>Yaourt Fermier du GAEC Pré Jourdan, St- Laurent</b> à la <b>Confiture de Framboises BIO Lezsaisons</b>		Panacotta à la Fraise <b>Lezroy</b>
		Purée Pomme & Mirabelle <b>Lezsaisons</b>								
27	lundi 29 juin		mardi 30 juin		mercredi 1 juil.		jeudi 2 juil.		vendredi 3 juil.	
		Radis Roses et Beurre		Salade Verte & Vinaigrette <b>Lezroy</b>		Tomates <b>Françaises</b> façon Kachumbari		<b>Concombre BIO Français</b> Tzatziki		--
		Sauté de Veau <b>Français</b> Marengo		Brudet aux Poissons		Hachis Parmentier de <b>Bœuf BIO Français</b>		Cappelletti Epinards & Fromage Frais <b>St- Jean</b> Tomaté		Sandwich Jambon Blanc, <b>Gruyère IGP &amp; Beurre Lezroy</b> Chips
		<b>Blé BIO</b> au Beurre Ratatouille		<b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf						
		<b>Yaourt Fermier BIO</b>		<b>Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua</b>		Camembert des <b>Pâturages Comtois</b>		Emmental Râpé <b>Français</b>		<b>Gourde Compole de Pomme BIO</b>
		à la Confiture d'Abricots <b>BIO Lezsaisons</b>		Pêche		<b>Pastèque BIO</b> à Croquer		<b>Melon Charentais HVE Français</b>		Cookie <b>Lezroy</b>

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026

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