Allergènes ST FRANÇOIS

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent êtres 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 NOVEMBRE 2026

Semaine	lundi 2 nov. (Rentrée Scolaire)	Allergène	mardi 3 nov.	Allergène	mercredi 4 nov.	Allergène	jeudi 5 nov.	Allergène	vendredi 6 nov.	Allergène
45	Duo **Carotte & Panais BIO** Râpés	1-2-3-8-10-14-	--		**Betterave BIO** en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	**Soupe de Carottes BIO Lezsaisons** & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
	Raviolis Champ. & Aïl des Ours BIO Royans, Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Sauté de Filet de Poulet **Français** au Curry	1-2-3-8-10-14-	Gratin d'Endives au Jambon, La Recette des Enfants	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au **Pois BIO Français**	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau **Français** aux Olives	1-2-3-8-10-14-
	Steak Haché au Jus	1-2-3-8-10-14-	Poisson du Jour	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	(Endives, **PDT HVE** de **Savoie**, Jambon **Français**, Béchamel au **Lait BIO**)		Calamard Tomatés	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Poisson du Jour	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
	Coquillettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	PDT au Four	1-2-3-8-			**Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	**Macaronis BIO Alpina Savoie**	1-2-3-8-
	Poêlée de Légumes	1-2-3-8-	**Haricots Verts BIO Français** Persillés	1-2-3-8-			Poêlée Carottes & Panais	1-2-3-8-	Crumble de **Butternut BIO**	1-2-3-8-
	Brie des **Pâturages Comtois**	1-	**Meule de Savoie BIO**	1-			**Dès de Gruyère IGP**, de **Franche-Comté**	1-		
	Purée Pomme & Poire **Lezsaisons**	--	Banane des **Antilles**	--	Gâteau à la Framboise **Leztroy**	1-2-3-	Crème Dessert Chocolat **Leztroy** , au **Lait BIO**	1-2-3-7-	**Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz**	1-
	lundi 9 nov.	**Allergène**	**mardi 10 nov.**	**Allergène**	**mercredi 11 nov.** (Férié)	**Allergène**	**jeudi 12 nov.**	**Allergène**	**vendredi 13 nov.**	**Allergène**
	Salade de **Riz Camarguais IGP BIO**	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Légumes **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-	Terrine **Brocolis/Carottes BIO** & Sauce Tartare **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	--		Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-
	Colin d'Alaska Plein Filet Pané & son Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Pilon de Poulet **Français** au Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Escolape de Porc **Française** Sauce à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta, Sauce Tomate **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de **Bœuf BIO Français**	1-2-3-8-10-14-
	Andouillette	1-2-3-8-10-14-	Poisson du Jour	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		1-2-3-8-10-14-	Œufs Cocotte	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Thon	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
	Petits Pois & Carottes de **Reignier** Etuvés	1-2-3-8-	**Riz BIO**	1-2-3-8-	Haricots Coco Tomatés	1-2-3-8-	**Semoule BIO Alpina Savoie**	1-2-3-8-	**Torsades BIO Alpina Savoie**	1-2-3-8-
	Ecrasé de **PDT BIO**	1-2-3-8-	Fondue de **Poireaux BIO**	1-2-3-8-	**Blettes BIO** Béchamel	1-2-3-8-	Chou-Fleur en Béchamel	1-2-3-8-	Brocolis	1-2-3-8-
	Tomme IGP de **La Fruitière de Hauteville-sur-Fier**	1-	Emmental Râpé **Français**	1-	Fromage de **Région**	1-	**Gruyère IGP**, de **Franche-Comté**	1-		
	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Quatre-Quarts **Leztroy**	1-2-3-	Salade de Fruits	--	**Poire BIO**	--	**Fromage Blanc BIO** du **GAEC Tétaz** à la Confiture de Cerises **Lezsaisons**	1-
	lundi 16 nov.	**Allergène**	**mardi 17 nov.**	**Allergène**	**mercredi 18 nov.**	**Allergène**	**jeudi 19 nov.** (Menu Beaujolais)	**Allergène**	**vendredi 20 nov.**	**Allergène**
	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croutons	1-2-3-8-10-14-	Salade de **Perlines HVE Alpina Savoie**	1-2-3-8-10-14-	--		Salade de **Carotte BIO** à la Vigneronne & Dés de **Gruyère IGP**	1-2-3-8-10-14-	--	
	Crémeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Boeuf **Français** & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Saucisson à Cuire de **la Salaison des Alpes, la Roche sur Foron**	1-2-3-8-10-14-	**Quenelle Nature BIO** de **St-Jean** Sauce Tomate **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-
	Bouchée Pané Pois (Coco & Curry) & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Oeufs Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-			Poisson à la Bordelaise	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Canard	1-2-3-8-10-14-
	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	**Epinards BIO Français** au **Lait BIO**	1-2-3-8-	**Blé BIO** au Beurre	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois **Lezsaisons** aux Pommes de Terre de **Savoie**	1-2-3-8-	**Riz BIO** cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
	Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-	PDT Vapeur	1-2-3-8-	Fondue **Poireaux BIO**	1-2-3-8-	Chou Romanesco	1-2-3-8-	**Potimarrons BIO** Rôtis au Beurre	1-2-3-8-
					Brie des **Pâturages Comtois**	1-			**Reblochon Fruitier AOP** *	1-
	Yaourt à la Vanille HVE du **GAEC Pré Jourdan, St-Laurent**	1-	**Clémentine BIO**	--	**Pomme BIO** de **Chevrier**	--	Maxi-Cookie **Potimarron BIO** & Chocolat **Leztroy**	1-2-3-7-	Purée Pomme & Pêche **Lezsaisons**	--
	lundi 23 nov.	**Allergène**	**mardi 24 nov.**	**Allergène**	**mercredi 25 nov.**	**Allergène**	**jeudi 26 nov.**	**Allergène**	**vendredi 27 nov.** (Menu Orange)	**Allergène**
			Crème d'Epinards **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-	**Céleri Rave BIO** en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	**Betterave BIO** en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	
	Colombo de Colin & ses Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Bœuf **Français** façon Bourguignon	1-2-3-8-10-14-	Currywurst, Knack du **Mont-Charvin** ,**Doussard**	1-2-3-8-10-14-	**Gnocchis BIO** Sauce Créme & Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Aiguillette de Poulet **Français** Sauce à l'**Orange BIO**	1-2-3-8-10-14-
			Poisson du Jour				**Gnocchis BIO** Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Saumon	1-2-3-8-10-14-
	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	**Crozets BIO Alpina Savoie** Crémeux	1-2-3-8-	**PDT BIO** Vapeur	1-2-3-8-	Endives	1-2-3-8-	**Patate Douce BIO** Rôtie au Four	1-2-3-8-
	Haricots Plats	1-2-3-8-	**Blettes BIO** Tomatées	1-2-3-8-	Purée de **Brocolis BIO**	1-2-3-8-			Julienne **Carottes & Navets BIO**	1-2-3-8-
	Emmental Râpé **Français**	1-	**Abondance AOP** de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** *	1-						
							Yaourt BIO du **GAEC Tétaz,**	1-	**Jus d'Orange BIO**	--
	Pomme BIO Lacroix, de **Cercier**	--	**Poire BIO** de **Cercier**	--	Crème Caramel au **Lait BIO**	1-2-3-	**à la Confiture d'Abricots BIO Lezsaisons**		Tarte Courge & Amande **Leztroy**	1-2-3-11
	lundi 30 nov.	**Allergène**	**mardi 1 déc.**	**Allergène**	**mercredi 2 déc.**	**Allergène**	**jeudi 3 déc.**	**Allergène**	**vendredi 4 déc.** (Menu Raclette)	**Allergène**
	Soupe à l'Oignon **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	--		Coleslaw, **Carottes & Chou BIO**	1-2-3-8-10-14-	Crudité de Saison	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-
	Gratin Crémeux Colin & **Poireaux BIO**	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Emincé de Poulet **Français** Sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-	**Œufs BIO Français** Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Moules	1-2-3-8-10-11-14-	Jambon Blanc **Français** & Cornichon	1-2-3-8-10-14-
	Palet de Pois (Coco/Curry) & Sauce Ketchup Froid **Leztroy**	1-2-3-8-10-11-14-	Poisson du Jour	1-2-3-4-5-6-8-10-14-					Palet Carottes & H. de Provence	1-2-3-8-10-14-
	Boulghour BIO à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-	**Riz & Quinoa Blanc BIO**	1-2-3-8-	**PDT Grenailles BIO** Rôtis	1-2-3-8-	Frites Fraiches **Lezsaisons**	1-2-3-8-	**PDT BIO** à la **Raclette IGP** de **La Fruitière des Bornes**	1-2-3-8-
	Poêlée de **Haricots Verts BIO Français**	1-2-3-8-	**Epinards BIO Français** au **Lait BIO**	1-2-3-8-	**Butternuts BIO** Rôtis aux Epices	1-2-3-8-			Poêlée de Légumes	1-2-3-8-
	Emmental Râpé **Français**	1-	Bûchette de Chèvre	1-						
	Clémentine Corse BIO IGP	--	**Pomme BIO** des **Vergers Tissot, Copponex**	--	Yaourt aux Fruits de **La Ferme des 4 Saisons, Reignier**	1-	Crème Dessert Praliné **Leztroy**, au **Lait BIO**	1-2-3-11-	**Quartiers d'Orange BIO**	--

Substitut fromage MATERNELLE (*Les enfants de moins de 6 ans, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées ne doivent pas consommer de fromage au lait cru)

Substitut SANS VIANDE & SANS POISSON

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