Atelier Des Usses - Allergènes 5J

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	Allergène	mardi	Allergène	mercredi	Allergène	jeudi	Allergène	vendredi	Allergène
45	Rentrée Scolaire									
	Duo Carotte & Panais BIO Râpés	1-2-3-8-10-14-	--		Betterave BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lezlroy	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-
			Falafel BIO Tomatés & Sauce Barbecue Lezlroy	1-2-3-8-10-14-	Gratin PDT, Endive & Béchamel	1-2-3-8-10-14-			Croustillou des Alpes au Reblochon	1-2-3-8-10-14-
			Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-			Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
			Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-					Crumble de Butternut BIO	1-2-3-8-
	Brie des Pâturages Comtois	1-	Meule de Savoie BIO	1-			Dès de Beaufort AOP	1-		
	Purée Pomme & Poire Lezsaisons	--	Banane des Antilles	--	Gâteau à la Framboise Lezlroy	1-2-3-	Crème Dessert Chocolat Lezlroy , au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	1-
46	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 (Menu de Secours)	1-2-3-8-10-14-	Terrine Brocolis/Carottes BIO & Sauce Tartare Lezlroy	1-2-3-8-10-14-	--		Salade Verte & Vinaigrette Lezlroy	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-	Escalope 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-
	Bouchée Pané Pois (Coco & Curry)	1-2-3-8-10-11-14-	Poêlée de Haricots Beurre	1-2-3-8-	Flan Carottes, Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
	Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT 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-
					Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-	Chou-Fleur en Béchamel	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-		
	Comté BIO AOP, Seignemartin	1-							Fromage Blanc BIO de Minzier	1-
	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Quatre-Quarts Lezlroy	1-2-3-	Salade de Fruits	--	Poire BIO d'Atout Pom, Chevrier	--	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	
47	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 Lezlroy	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-
	Bolognaise de Pois Chiche & Potimarron BIO	1-2-3-8-10-14-			Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Brouillés Français au Fromage	1-2-3-8-10-14-		
	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	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-
					Fondue Poireaux BIO	1-2-3-8-			Potimarrons BIO Rôtis au Beurre	1-2-3-8-
					Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille	1-			Reblochon Fruitier AOP *	1-
									Camembert des Pâturages Comtois	1-
	Yaourt à la Vanille HVE du GAEC Pré Jourdan, St-Laurent	1-	Clémentine BIO	--	Pomme BIO de Chevrier	--	Maxi-Cookie Potimarron BIO & Chocolat Lezlroy	1-2-3-7-	Purée Pomme & Pêche Lezsaisons	--
48	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-	--	
	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura façon Bourguignon	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin & ses Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	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-
	Quiche aux Poireaux BIO	1-2-3-8-10-14-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Cake au Fromage Lezlroy	1-2-3-8-10-14-			Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
	Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	PDT BIO Vapeur	1-2-3-8-			Patate Douce BIO Rôtie au Four	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-
	Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny *	1-	Emmental Râpé Français	1-					Jus d'Orange BIO	--
	Meule de Savoie BIO	1-					Yaourt BIO du GAEC Tétaz,	1-		
	Poire BIO de Cercier	--	Pomme BIO Lacroix, de Cercier	--	Crème Caramel au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	à la Confiture d'Abricots BIO Lezsaisons		Tarte Courge & Amande Lezlroy	1-2-3-11
49	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 Lezlroy	1-2-3-8-10-14-	--		Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade de Pepinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lezlroy	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-	Palet de Pois (Coco/Curry) & Sauce Ketchup Froid Lezlroy	1-2-3-8-10-11-14-	Jambon Blanc Français & Cornichon	1-2-3-8-10-14-
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-					Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	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-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	PDT BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des Bornes	1-2-3-8-
			Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Butternuts BIO Rôtis aux Epices	1-2-3-8-				
	Emmental Râpé Français	1-	Bûchette de Chèvre	1-						
	Clémentine Corse BIO IGP	--	Pomme BIO des Vergers Tissot, Copponex	--	Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	1-	Crème Dessert Praliné Lezlroy, au Lait BIO de Minzier	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