



	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Semaine 5
	<p>Rentrée ! 06/01</p> <p>Duo Carottes & Panais BIO Râpés</p> <p>Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Royans à la Crème</p> <p>Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons</p>	<p>mardi 7 janv.</p> <p>Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons</p> <p>Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage de Chèvre Demi-Sec de La Chèvrerie des Moises, Habère-Poche</p> <p>Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier</p>	<p>jeudi 9 janv.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Steak Haché de Boeuf BIO à Point & sa Sauce Barbecue Leztroy</p> <p>Penne Rigate BIO au Blé Complet Alpina Savoie</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Flan Chocolat au Lait BIO</p>	<p>Epiphanie 10/01</p> <p>Knack Française de La Salaison du Mont-Charvin</p> <p>Ecrasé de Pommes de Terre BIO, au Lait BIO</p> <p>Chou façon Choucroute</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Galette des Rois à la Frangipane</p>
	<p>lundi 13 janv.</p> <p>Parmentière de Pommes de Terre BIO</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Petits-Pois & Carottes de Reignier Etuvés</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>mardi 14 janv.</p> <p>Velouté de Courgette de Savoie BIO Lezsaisons</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons</p> <p>Blé BIO façon Pilaf</p> <p>Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry</p> <p>Gâteau au Yaourt, Amande & Pistache Leztroy</p>	<p>Menu Suisse 16/01</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère AOP</p> <p>Saucisse au Chou de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</p> <p>PDT BIO à la Vapeur</p> <p>Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons</p> <p>Meringue Suisse Leztroy</p>	<p>vendredi 17 janv.</p> <p>Sauté de Veau BIO Français aux Olives</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée</p> <p>Petits Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Clémentine</p>
	<p>lundi 20 janv.</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO</p> <p>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Blettes BIO à la Béchamel</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>mardi 21 janv.</p> <p>Dos d'Eglefin sauce Aurore</p> <p>Boulghour BIO Gonflé</p> <p>Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli</p> <p>Tome des Bauges AOP</p> <p>Cake au Chocolat Leztroy</p>	<p>jeudi 23 janv.</p> <p>Crème Dubarry Lezsaisons</p> <p>Sauté de Filet de Poulet Français Nouvelle Agriculture Sauce au Curry</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 24 janv.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP</p> <p>Quartiers d'Orange BIO</p>
	<p>lundi 27 janv.</p> <p>Aiguillette de Poulet Français à la Provençale</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Purée de Pomme BIO Lezsaisons</p>	<p>mardi 28 janv.</p> <p>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</p> <p>Grafin Crémeux de Colin aux Poireaux BIO</p> <p>Semoule BIO de Savoie Gonflée</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Clémentine</p>	<p>jeudi 30 janv.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Bourguignon au Boeuf BIO des GAEC des Savoie & du Jura</p> <p>Ecrasé de Patate Douce & Pommes de Terre BIO</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Nectarine Lezsaisons</p>	<p>Chandeleur 31/01</p> <p>Salade de Haricots Verts BIO Français et Vinaigrette Coco & Curry</p> <p>Jambon Blanc</p> <p>Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Crêpe fourrée Chocolat & Noisette</p>



Leztroy
la nature a du goût



Menu Suisse

Jeudi 16 Janvier 2025



Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy**
& Dés de Gruyère **AOP**

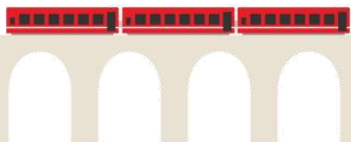


~~~~~  
Saucisse au Chou de **La Salaison des Alpes**  
à **La Roche-sur-Foron**

~~~~~  
Pomme de Terre Bio à la Vapeur



~~~~~  
Compote Pomme/Abricot **Bio Lezsaisons**  
& Meringue Suisse





Leztroy  
la nature a du goût



# Nouvel An Chinois



**Mercredi 29 Janvier 2025**

Carottes BIO Mais & Sauce Sucrée

~~~

Samoussas de Légumes aux Épices

~~~

Riz Bio façon Cantonais

~~~

Panacotta Coco

Coulis Mangue & Banane



Atelier Faverges - Allergènes 5J

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

| Semaine | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | | | |
|---------|--|--|---|-------------------------------|---|-----------------------|--|------------------------------------|---|----------------------------------|-----------|
| | lundi 6 janv. | Allergène | mardi 7 janv. | Allergène | mercredi 8 janv. | Allergène | jeudi 9 janv. | Allergène | vendredi 10 janv. | Allergène | |
| Semaine | Carottes & Panais BIO Râpés en Vinaigrette | 1-2-3-8-10-14 | Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons | 1-2-3-8-10-14-11-14 | Macédoine de Légumes, Carottes & Navets | 1-2-3-8-10-14 | Salade Verte & Vinaigrette Leztroy | 1-2-3-8-10-14 | -- | -- | |
| | Raviolis BIO Légumes du Soleil BIO Crémés | 1-2-3-8-10-14 | Colombo de Colin et ses Petits Légumes de | 1-2-3-4-5-6-8-10-11-14 | Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices | 1-2-3-8-10-14 | Steak Haché BIO Charolais & sa Sauce Bar | 1-2-3-8-10-14 | Knock de La Saison du Mont-Charvin, Dou | 1-2-3-8-10-14 | |
| | | | Colombo de Petits Légumes | 1-2-3-8-10-11-14 | Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Toma | 1-2-3-8-10-14 | Bolognaise de Lentilles Vertes BIO | 1-2-3-8-10-14 | Cœufs Brouillés BIO à la Ciboulette | 1-2-3-8-10-14 | |
| Semaine | | | Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf | 1-2-3-8- | Polenta BIO au Polimarron BIO de Savoie | 1-2-3-8- | Penne Rigate BIO Alpina Savoie | 1-2-3-8- | Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO | 1-2-3-8- | |
| | | | Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises | 1- | | | | | Chou façon Choucroûte | 1-2-3-8- | |
| | Yaourt Fermier BIO de Gruffy | 1- | Bûche de Chèvre | 1- | Camembert | 1- | Emmental Râpé Français | 1- | Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua | 1- | |
| | | à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons | | Pomme BIO de Lacroix, Cercier | -- | Quartier d'Orange BIO | -- | Flan Chocolat Leztroy, au Lait BIO | 1-2-3-7- | Galette des Rois à la Frangipane | 1-2-3-11- |
| Semaine | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| Semaine | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| Semaine | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| Semaine | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| Semaine | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

Substitut fromage MATERNELLE
Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

| ALLERGENES | Lait | Gluten | Cœuf | 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 |