

		Pain BIO à chaque repas			
19	Semaine	<b>Rentrée Scolaire 05/05</b>	<b>mardi 6 mai</b>	<b>jeudi 8 mai</b>	<b>vendredi 9 mai</b>
		Radis Roses & Beurre Cappelletti Epinards & Fromage Frais de <b>Royans</b> , sauce Tomate <b>Leztroy</b> Emmental Râpé <b>Français</b> Purée Pomme & Banane <b>Lezsaisons</b>	<b>Betteraves HVE Françaises</b> en Vinaigrette Brandade de Colin aux <b>PDT HVE</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b>	Férié	<b>Steak Haché de Boeuf BIO Français</b> & son Jus <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> au Beurre Epinards <b>Français</b> Crémeux au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> <b>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</b> Moelleux au Chocolat <b>Leztroy</b>
		<b>lundi 12 mai</b>	<b>mardi 13 mai</b>	<b>jeudi 15 mai</b>	<b>Menu Croate 16/05</b>
		Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Colombo d'Emincé de Dinde <b>Française</b> <b>Haricots Verts BIO Français</b> Persillés <b>Meule de Savoie BIO</b> Salade d'Ananas, Sirop de Vanille	<b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette <b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomatée Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Yaourt aux Fraises BIO</b> de <b>Minzier</b>	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> & <b>Dès de Gruyère IGP</b> Jambon Blanc <b>Français</b> <b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre <b>Purée Pomme &amp; Framboise BIO Lezsaisons</b>	Brudet de Poissons <b>Polenta BIO</b> Tradition Courgettes Sautées Fromage de Chèvre Demi-Sec, <b>La Chèvrerie des Moises</b> Cake Marbré <b>Leztroy</b>
21	Semaine	<b>lundi 19 mai</b>	<b>mardi 20 mai</b>	<b>jeudi 22 mai</b>	<b>vendredi 23 mai</b>
		<b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette P'tit Colin & <b>Riz BIO</b> façon Paëlla P'tit Suisse Sucré	<b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b> , Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b> <b>Blé BIO</b> Gonflé Epinards <b>Français</b> Crémeux au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> <b>Abondance AOP</b> de <b>La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b> Sablé Vanille <b>Leztroy</b>	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> & Sa Sauce Carbonara <b>Leztroy</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la <b>Crème de Marron AOP BIO d'Ardèche</b>	Les Premières Tomates de <b>Gaillard</b> & Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Boeuf BIO des GAEC des Savoie &amp; Jura</b> sauce à l'Orientale Ecrasé de <b>PDT HVE</b> Poêlée de Haricots Beurre Banane des <b>Antilles</b>
22	Semaine	<b>lundi 26 mai</b>	<b>mardi 27 mai</b>	<b>jeudi 29 mai</b>	<b>vendredi 30 mai</b>
		Sauté de Poulet <b>Français Nouvelle Agriculture</b> au Curry <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée Ratatouille Tradition <b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b> <b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	<b>Betteraves HVE Françaises</b> en Vinaigrette Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b> à la Confiture de Cerise <b>Lezsaisons</b>	Férié	Ascension



# Menu Croate

Vendredi 16 mai 2025

Brudet **C**roate  
(colin & sardine sauce tomatée)

~~~

Polenta BIO **T**radition

~~~

Courgettes **S**autées

~~~

chèvre **D**emi-sec de la **C**hèvrerie des **M**oises

~~~

Makovnjača **L**eztroy  
(Cake Marbré)



# 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	19		20		21		22	
	lundi 5 mai	mardi 6 mai	lundi 12 mai	mardi 13 mai	lundi 19 mai	mardi 20 mai	lundi 26 mai	mardi 27 mai
Semaine	Radis Roses & Beurre	Salade de Betteraves HVE en Vinaigrette	Parmentière aux Pommes de Terre BIO Print	Carottes BIO Râpées Vinaigrette	Carottes BIO Râpées Vinaigrette	--	--	Salade de Betteraves HVE Françaises en Vir
	Cappelletti Epinards & Fromage Frais de R	Brandade de Colin, aux PDT HVE	Colombo d'Emincé de Dinde Français	Gnocchi BIO sauce Tomatée	P'tit Colin façon Paëlla au Riz BIO	Quenelle Nature BIO de Royans Sauce Tom	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citr	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citr
		Cœufs Brouillés BIO au Fromage & Purée de PDT BIO	Quenelle Nature sauce tomate		Paëlla aux Légumes	Blé BIO Gonflé	Quenelle Nature sauce tomate	Quenelle Nature sauce tomate
			Haricots Verts BIO Français Persillés			Épinards Français Crèmeux au Lait BIO du C		
Semaine	Emmental Râpé Français	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-	Meule de Savoie BIO		P'tit Suisse Sucré	Abondance AOP de La Fruitière des Bornes	Sablé Vanille Leztroy	
	Purée Pomme & Banane Lezsaisons		Salade Ananas, Sirop Vanille	Yaourt aux Fraises BIO de Minzier				
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