NOUS VOUS SOUHAITONS
D'EXCELLENTES FÊTES DE NOÊL
ET VOUS PRESENTONS
NOS MEILLEURS VOEUX POUR 2026

	lundi 1 déc.	mardi 2 déc.	mercredi 3 déc.	Menu Raclette 04/12	vendredi 5 déc.	samedi 6 déc.	dimanche 7 déc.	
BRE 2025 Semaine	Terrine de Polimarran BIO & Sauce Tartare Leztroy Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale Pommes de Terre Grenailles Rôties Navets BIO Poêlés Tomme Fermière Clémentine Corse BIO IGP	Salade de Betteraves Rouge BIO Dos de Lieu sauce Paprika Penne Rigate BIO Alpina Savoie Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerle des Moises Pomme BIO de Lacroix, Cercier	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus BIÉ BIO au Beurre Fondue de Polreaux BIO Reblochon AOP Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier	Salade Verte & Vinaigrette Jambon Blanc Français & Cornichon PDT BIO à la Vapeur Butternuls BIO Rôtis au Beurre Raclette IGP Purée Pomme & Cerise Lezsaisons	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Filet de Colin sauce Curry Poêlée de Haricots Verts BIO Français Brie des Pâturages Comtols Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Salade de Lentilles Vertes BIO façon Gribiche Emincé de Dinde Française sauce Crème Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Fromage de Région Clafoutis Ananas & Coco Leztroy	Céleri Rave BIO en Rémoulac Sauté de Veau Français aux Olives PDT BIO au Four Purée de Brocolis BIO Fromage de Région Fruit de Saison	
∑ 	lundi 8 déc.	mardi 9 déc.	mercredì 10 déc.	jeudi 11 déc.	vendredi 12 déc.	samedi 13 déc.	dimanche 14 déc.	
MOIS DE DÉCI Semaine	Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP Endives Braisés à l'Orange Gruyère IGP Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	Salade de Haricots Beurre Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO à la Béchamel Meule de Savole BIO Clémentine Corse BIO IGP	Salade Verte & Vinaigrette Escalope de Dinde Française Sauce au Miel Patates Douces BIO Rôties Petits Pois Français Etuvés Carré du Triéves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	Parmentière de Pammes de Terre BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané Caroffes BIO à la Crème Raclette IGP Yaourt aux Fruits Fermier	Macédoine de Légumes Sauté de Veau Français Marengo Boulghour BIO Gonflé Pollmarron BIO de Savoie Rôti Camembert des Pâturages Comtois Muffin au Chocolat Leztroy	Betteraves Rouges BIO Mimosa Gratin Crémeux de Colin aux Poireaux BIO Riz Camarguals BIO IGP Fromage de Région Flan Vanille Leztroy au Lait BIO	Chou Rouge BIO en Vinaigrette Gnocchis BIO Sauce Pesto Butternuts BIO Rôtis aux Epices Fromage de Région Fruit de Saison	
□ 51	lundi 15 déc.	mardi 16 déc.	mercredi 17 déc.	jeudi 18 déc.	vendredi 19 déc.	samedi 20 déc.	dimanche 21 déc.	
MENUS C	Parmentière de Pommes de Terre BIO Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes Petits Pois Français Etuvés Purée Carottes & Lentilles Corall BIO Abondance AOP des Fruitières de Haute-Savoie Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Raviolis Ernmental & Basilic BIO de Royans, sauce Tomate Leztroy Flan Dubarry, Chou Fleur BIO Büchette de Chèvre Yaourt aux Colng BIO du Crêt Joli	Tarte au Saumon fumé, Mâche & Vinaigrette Filet de Poulet Français sauce Crème Gratin Dauphinois Lezsaisons aux PDT de Savoie Poêlée de Haricots Beurre Gruyère IGP Banane des Antilles	Repas de Noël!	Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Bolognaise de Boeuf BIO Français Coeurs de BIÉ BIO Alpina Savoie Choux de Bruxelles Crémés Comté AOP BIO Pomme BIO de Chevrier	Céleri Rave BIO en Rémoulade Dos de Cabillaud en Court-Mouillement Polenta BIO Tradition Carottes BIO Vichy Fromage de Région Fruit de Saison	Salade de Haricots Verts BIO Français Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices Purée PDT & Potimarron BIO Fromage de Région Yaourt Nature Sucré Fermier	

NOUS VOUS SOUHAITONS
D'EXCELLENTES FÊTES DE NOÊL
ET VOUS PRESENTONS
NOS MEILLEURS VOEUX POUR 2026

52	lundi 22 déc.	mardi 23 déc.	mercredi 24 déc.	Férié 25/12	vendredi 26 déc.	samedi 27 déc.	dimanche 28 déc.	
DÉCEMBRE 2025	Cake aux Olives Leztroy P'tit Colin Sauce Curry Semoule BIO Alpina Savoie Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, au Lait BIO de Minzier Tomme Fermière Rochoise Purée Pomme & Cerise Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Gratin de Macaronis BIO Alpina Savoie au Gruyère IGP Brocolis BIO Persillés Brie des Pâturages Comtois Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	CEufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Camarguais BIO IGP Fondue de Poireaux BIO Raclette IGP Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	Terrine de Potimarron BIO & Sauce Tartare Leztroy Rôti de Veau Français aux Morilles PDT Grenailles BIO Rôties Champignons de Paris Farcis Fromage de Région Bûche Framboise & Chocolat Leztroy	Céleri Rave BIO en Rémoulade Escalope de Porc Français Sauce Moutarde Polenta BIO Tradition Butternuts BIO Rôtis aux Epices Gruyère IGP Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy	Salade de Haricots Beurre Boulettes de Boeuf BIO Français façon Kefta Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre Légumes BIO à l'Orientale Fromage de Région Compote Lezsaisons	Betteraves Rouges BIO & Maïs en Vinaigrette Diot de Région à la Vigneronne Purée de Pois Cassés BIO Chou Vert Frisé BIO Poêlé Fromage de Région Fruit de Saison	
	lundi 29 déc.	mardi 30 déc.	mercredi 31 déc.	Férié 01/01	vendredi 2 janv.	samedi 3 janv.	dimanche 4 janv.	
MENUS DU MOIS I	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Purée Pomme & Poire Lezsaisons	Salade d'Endives & Noix Aiguillette de Poulet Français à la Crème Torsades BIO Alpina Savoie Potimarrons BIO Rôtis Meule de Savoie BIO Crinkles au Chocolat Leztroy	Salade Verte & Vinaigrette Hachis Parmentier Landais aux PDT BIO Gratin de Courge Spaghetti BIO Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier Kaki au Sirop	Toastinade à la Sardine & Salade Verte Boeuf Français façon Bourguignon Haricots Lingots BIO Tomatés Gratin de Cardons Tradition Fromage de Région Poire BIO de Cercier Pochée	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie Ceufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés Abondance AOP Yaourt Nature Sucré de La Ferme des 4 Saisons à Reignier	Salade de Chou-Fleur & Vinaigrette Tomatée Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Epinards BIO Français Crémeux Fromage de Région Flan Chocolat Leztroy, au Lait BIO	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Emincé de Veau Français au Romarin Polenta BIO Tradition Crumble de Potimarron BIO Fromage de Région Fruit de Saison	

Atelier Faucigny - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent êtres modifiés en fonction des opportunités de la Salson

lls sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatit à la qualité nutrillonnelle 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

lundi I déc.	Allergène	mardi 2 dec.	Allergène	mercredi 3 déc.	Allergène	jeudi 4 déc. Menu Raclette	Allergène	vendredi 5 déc.	Allergène
Soupe à l'Oignon Leztroy	1-2-3-8-10-14-	-		Colesiaw, Carolles & Chou 810	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Pepinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14
Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Provençale	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10- 14-	Steak Haché BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc Français & Cornichon	1-2-3-8-10-14-	Bouchée Pané Coco, Curry et Pois & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11
Petits Pois & Carottes 810 Etuvés	1-2-3-8-	Baulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tomaté Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Paix BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Œuts Dura BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-		
PDT Grenailles Rôties au four	1-2-3-8-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Blé BIO au beurre	1-2-3-8-	PDT BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des Bornes	1-2-3-8-	Poêlée de Haricols Verts BIO Français	1-2-3-8-
		Epinards 810 Français au Lait 810 de Minzier	1-2-3-8-						
Emmental Rāpé Français	1-	Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises à Habère-Poche	1-						
Clémentine Corse BIO IGP		Pomme BIO de Cercier		Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO	1-2-3-	Purée de Pomme & Cerise Lezsaisons	-	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-	1-
lundi 8 déc.	Allergène	mardi 9 déc.	Allergène	de Minzier mercredi 10 déc.	Allergène	jeudi 11 déc.	Allergène	Germain-les-Paroisses vendredi 12 déc.	Allergèr
Soupe de Caroltes de Reignier Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-		Allergene	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	_	
& Croûtons Croziflette Savoyarde, Crozels BIO Alpina	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean sauce	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Dinde Française Sauce au	1-2-3-8-10-14-	Colin d'Alaska Plein Filet Pané & Cifron	1-2-3-4-5-6-8-10-	Sauté de Veau Français Marengo	1-2-3-8-10-1
Savoie Gratin de Crozets BIO Alpina Savoie &	1-2-3-8-10-14-	Tomate Lezsaisons		Miel Quis Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Corse BIO Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Carall BIO	1-2-3-8-10-1
Reblochon AOF		Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Palates Douces BIO Rôties	1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-
		Blettes BIO en Béchamel	1-2-3-8-	A STATE OF THE STA		THE COURT OF THE PARTY OF THE P		Polimarron BIO de Savole Rôti au four	1-2-3-8-
		Meule de Savole BIO	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt- Aiguille	1-	Yaouri Fermier du GAEC du Pré Jourdan, S Laurent	st	Camembert des Pâturages Comtois	1-
Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	**	Clémentine Corse 8IO IGP		Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons		à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	1-11-	Muffin au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-
lundi 15 déc.	Allergène	mardi 18 déc.	Allergène	mercredi 17 dec. Repas de Noël CL	Allergène	jeudi 18 déc. Repas de Noël	Allergène	vendredi 19 déc.	Allergèr
	-	Salade de Belferaves BIO & Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Tarte au Saumon fumé, Mâche & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-4-5-6-8-10- 14-	Sablé au Gruyère IGP , Mâche & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Potage St-Germain BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-1
Chipolata de La Salaison des Alpes, La	1-2-3-8-10-14-	Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans	1-2-3-8-10-14-	Tarte au Beaufort Leztroy Filet de Poulet Français Sauce Crémeuse	1-2-3-8-10-14-	Crémeux de Saumon & Colin	1-2-3-4-5-6-8-10-	Bolognaise de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-1
Roche sur Foron Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Sauce Tomate Leztroy		Emincé de Pois 810 aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-1
Petits Pois Français Etuvés	1-2-3-8-			Grafin Dauphinois Lezsaisons au PDT de Savoie	1-2-3-8-	Morilles Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-			Savole					
Abondance AOP de Nos Fruitières	1-			Bûche Framboise & Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Bûche Framboise & Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Emmental Râpé Français	1-
Purée de Pomme Lezsaisons	-	Yaout aux Coing BIO de La Ferme du Crêt	1-	Clémentine Corse BIO IGP & Papillotes Révillon	1-2-3-7-9-11-12-	Clémentine Carse BIO IGP & Papillotes Révillon	1-2-3-7-9-11-12-	Pomme BIO de Cercier	
lundi 22 dec. Vacances Scolaires	Allergène	mardi 23 déc.	Allergène	mercredi 24 déc.	Allergène	jaudi 25 déc. Férié	Allergène	vendredi 26 déc.	Allergè
-	-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Terrine de Polimarron BIO & Sauce Tartare Leztrov	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave BIO Râpě	1-2-3-8-10-1
P'fit Colin Sauce Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-	Gratin de Macaronis 810 Alpina au Gruyère IGP	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français aux Morilles	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Porc Français sauce Moutarde	1-2-3-8-10-1
Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-					Filet d'Eglefin sauce Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-10-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-
Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-			Riz Camarguais BIO IGP	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-
Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, Lait	1-2-3-8-			Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Champignons de Paris Farcis	1-2-3-8-	Butternuts BIO Rôtis aux Epices	1-2-3-8-
BIO de Minzier Tomme Fermière de Nos Fermes	1-			50 E C C C C C C C C C C C C C C C C C C		Fromage de Région	1-		
Brie des Pâturages Comtois Purée de Pomme & Cerise Lezsaisons	1-	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	_	Flan Vanille au Laif BIO de Minzier	1-2-3-	Bûche Framboise & Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy	1-2-3-7-
Jundi 29 déc.	Allergène	mardi 30 déc.	Allergène	mercredi 31 déc.	Allergène	jeudi I janv. Férié	Allergène	vendredi 2 janv.	Allerge
Colestaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-			Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Toast de Sardine & Salade Verte	1-2-3-4-5-6-8-10-	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie	1-2-3-8-10-
Colosidir, databas di cita di c	1 2 3 0 10 14			odiade rane, books rinagions session		Cake Chèvre & Tomates Confites	14-	The state of the s	
Colombo de Colin d'Alaska et Petits Légumes	1-2-3-4-5-6-8-10-	Aiguillette de Poulet Française à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier Landais aux PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Bourguignon de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-	Œuts Brouillés BIO Français à la Ciboulette	1-2-3-8-10-
Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Purée Chou Fleur & Haricols Lingols BIO	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Filet de Cabillaud en Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10- 14-		
Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Torsades 810 Alpina Savoie	1-2-3-8-			Harlcofs Lingols BIO à la Tomate	1-2-3-8-	Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés	1-2-3-8-
		Pallmarrans BIO Rôtis	1-2-3-8-			Grafin de Cardons Tradition	1-2-3-8-		
Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1-	Meule de Savoie BIO	1-			Fromage de Région	1-		
Purás de Pomme & Poiro Levelse		Cripkles ou Chocolet Leskey	1.2.3.7	Kaki au Siran	i.	Poire BIO de Cercier	_	Yaourt Nature Sucré de La Ferme des 4	1-
Purée de Pomme & Poire Lezsaisons		Crinkles au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Kaki au Sirop		roire BIO de Cercier		Saisons, Reignier	1-

Substitut fromage MATERNELLE

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