



MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026				
Semaine 2	Rentrée Scolaire 05/01		mardi 6 janv.	Epiphanie 08/01
	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Raviolis aux Légumes BIO de Royans, à la crème</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p>		<p>Crème Dubarry Lezsaisons & Croûtons</p> <p>Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP</p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p>Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP</p> <p>Steak Haché BIO Français & sauce Barbecue Leztroy</p> <p>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Galette des Rois à la Frangipane</p>
	vendredi 9 janv.		vendredi 16 janv.	
	<p>Knack de La Salaison du Mt-Charvin</p> <p>Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO</p> <p>Haricots Beurre Persillés</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Banane des Antilles</p>		<p>Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Tomme Fermière</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	
	vendredi 30 janv.		vendredi 30 janv.	
	<p>Carottes & Panais BIO Vinaigrette</p> <p>Carbonade de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive</p> <p>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>		<p>Carottes & Panais BIO Vinaigrette</p> <p>Carbonade de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive</p> <p>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>	
Semaine 3	lundi 12 janv.		mardi 13 janv.	jeudi 15 janv.
	<p>Céleri BIO en Rémoulade</p> <p>Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP</p> <p>Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>		<p>P'tit Colin Sauce Aurore</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie</p> <p>Butternuts BIO Rôtis aux Epices</p> <p>Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Framboise BIO Lezsaisons</p>	<p>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</p> <p>Lasagnes de Boeuf Français</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Clémentine BIO</p>
	vendredi 16 janv.		vendredi 16 janv.	
	<p>Knack de La Salaison du Mt-Charvin</p> <p>Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO</p> <p>Haricots Beurre Persillés</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Banane des Antilles</p>		<p>Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Tomme Fermière</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	
	vendredi 30 janv.		vendredi 30 janv.	
	<p>Carottes & Panais BIO Vinaigrette</p> <p>Carbonade de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive</p> <p>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>		<p>Carottes & Panais BIO Vinaigrette</p> <p>Carbonade de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive</p> <p>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>	
Semaine 4	lundi 19 janv.		mardi 20 janv.	jeudi 22 janv.
	<p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse</p> <p>Petits Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Raclette IGP de Savoie</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>		<p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO</p> <p>Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</p> <p>Purée Patate Douce & PDT BIO</p> <p>Brie des Pâturages Comtois</p> <p>Salade d'Ananas, Sirop de Vanille</p>	<p>Sauté de Veau Français aux Olives</p> <p>Boulghour BIO à l'Huile d'Olive</p> <p>Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO</p> <p>Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier</p>
	vendredi 16 janv.		vendredi 16 janv.	
	<p>Knack de La Salaison du Mt-Charvin</p> <p>Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO</p> <p>Haricots Beurre Persillés</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Banane des Antilles</p>		<p>Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Tomme Fermière</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	
	vendredi 30 janv.		vendredi 30 janv.	
	<p>Carottes & Panais BIO Vinaigrette</p> <p>Carbonade de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive</p> <p>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>		<p>Carottes & Panais BIO Vinaigrette</p> <p>Carbonade de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive</p> <p>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>	
Semaine 5	lundi 26 janv.		mardi 27 janv.	jeudi 29 janv.
	<p>Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Quartiers d'Orange BIO Corse</p>		<p>Soupe de Butternut BIO Lezsaisons</p> <p>Gratin Crèmeux de Colin aux Poireaux BIO</p> <p>Blé BIO au Beurre</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Gâteau tout Chocolat Leztroy</p>	<p>Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises</p> <p>Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomato Lezsaisons</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons</p>
	vendredi 16 janv.		vendredi 16 janv.	
	<p>Knack de La Salaison du Mt-Charvin</p> <p>Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO</p> <p>Haricots Beurre Persillés</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Banane des Antilles</p>		<p>Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Tomme Fermière</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	
	vendredi 30 janv.		vendredi 30 janv.	
	<p>Carottes & Panais BIO Vinaigrette</p> <p>Carbonade de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive</p> <p>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>		<p>Carottes & Panais BIO Vinaigrette</p> <p>Carbonade de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive</p> <p>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>	

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.

Atelier Rochois - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent étre 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 JANVIER 2026	Semaine 1	lundi 5 janv.	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 6 janv.	Allergène	mercredi 7 janv.	Allergène	jeudi 8 janv.	Epiphanie	Allergène	vendredi 9 janv.	Allergène
		Belleraves BIO en Vinaigrette Raviolis aux Légumes BIO de Royans à la Crème	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Crème Dubarry Lezsaions & Croûtons Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison Colombo aux Petits Légumes de Saison Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-11-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Miel & Epices Petits-Pois Etuvés Polenta BIO Tradition Polmaron BIO Rôti au Four Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Aiguille Quartiers d'Orange BIO	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-8-	Salade Verte & Vinaigrette Leztoy Steak Haché BIO Français & sa Sauce Barbecue Leztoy Œufs Brouillés BIO au Fromage Coquillettes ½ Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre Dès de Gruyère IGP, de Franche-Comté Galette des Rois à la Frangipane	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-11-	Knack de La Saison du Mont-Charvin, Doussard Bouchée à l'Italienne BIO et Sauce Fromage Blanc Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO Poêlée de Haricots Beurre Persillés Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua Banane des Antilles	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-11-		
		Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	1-	Pomme BIO de Lacroix, Cercier	--		--		--		--		
		lundi 12 janv.	Allergène	mardi 13 janv.	Allergène	mercredi 14 janv.	Allergène	jeudi 15 janv.	Allergène	vendredi 16 janv.	Allergène		
	Céleri BIO en Rémoulade Tartiflette Savoyarde Leztoy, PDT de Savoie & Reblochon AOP Gratin de PDT de Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	-- P'tit Colin Sauce Aurore Dahl de Lentilles Corail BIO Semaule BIO Alpina Savoie Gouffée Butternut BIO Rôti aux Epices	-- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-	Pommes de Terre BIO en Parmentière Quiche au fromage, Lait & Œufs BIO Français Purée de Brocolis BIO Sablé au Citron Leztoy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-	Soupe aux Légumes BIO Lezsaions Lasagne de Boeuf Français Lasagnes au Pois BIO Lezsaions Emmental Rôpié Français Clémentine BIO	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1- 1-2-3-	Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette Riz BIO cuit façon Pilaf Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier Tomme Fermière de Haute-Savoie Camembert des Pâturages Comtois Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1- 1-2-3-			
	Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaions	--	Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Framboise BIO Lezsaions	1-		1-		--		--			
	Semaine 2	lundi 19 janv.	Allergène	mardi 20 janv.	Allergène	mercredi 21 janv.	Allergène	jeudi 22 janv.	Allergène	vendredi 23 janv.	Menu des Super-Héros	Allergène	
		Salade de Pépinières BIO Alpina Savoie Tex-Mex Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Petits-Pois & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Diel au Vin Blanc de La Saison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Palet Pané Blé Coco & Curry et Sauce Fromage Blanc Purée PDT & Palate Douce BIO	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8-	Belleraves BIO en Vinaigrette Leztoy Crèmeux aux 2 Saumons Chili Sin Carne, au Pois BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Abondance AOP de Nos Fruitières Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-8-	Sauté de Veau Français aux Olives Quiche au Fromage Bouffhour BIO à l'Huile d'Olive Légumes à l'Orientale (Carottes & Navets BIO) Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-	Palate 51-Germain BIO Lezsaions & Croûtons Mac & Cheese Leztoy aux Macaronis BIO Alpina Savoie & Gruyère IGP de Franche Comté Cookie Chocolat & Cacaohuète Leztoy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-7-9-11-		
		Raclette IGP de Savoie Gruyère IGP, de Franche-Comté Purée de Pomme HVE Lezsaions	1- 1- 1-2-3-8-10-14-	Brie des Pâturages Comtois Salade d'Ananas & Sirop Vanille	1- 1-2-3-8-10-14-		1- 1-2-3-8-10-14-		1- 1-2-3-8-10-14-				
		lundi 26 janv.	Allergène	mardi 27 janv.	Allergène	mercredi 28 janv.	Allergène	jeudi 29 janv.	Allergène	vendredi 30 janv.	Allergène		
	-- Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale Patate BIO de Sassenage & Sauce Fromage Blanc Polenta BIO Tradition Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Meule de Savoie BIO Quartiers d'Orange BIO Corse	-- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-8-10-14-	Soupe de Butternut BIO Lezsaions Gratin de Colin aux Poireaux BIO Purée Carotte & Lentille Corail BIO Blé BIO au Beurre Emmental Rôpié Français Gâteau Tout Chocolat Leztoy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-7-	Salade Verte & Vinaigrette Leztoy Jambon Blanc Français Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaions PDT BIO à la Vapeur Fromage Blanc BIO de Minzier façon Stracciatella	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-7- 1-7-	Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises Quenelle Nature BIO de Royans Sauce Tomate Lezsaions Poêlée de Haricots Verts BIO Français Compotée Pomme & Polmaron BIO Lezsaions	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-7- 1-7-	Carottes & Panais BIO Rôpiés en Vinaigrette Carbonade de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Bolognaise de Pois BIO Français Tortades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive Flan Vanille, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-			

Substitut fromage MATERNELLE
Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Œuf	Polisson	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