



		lundi 5 janv.	mardi 6 janv.	mercredi 7 janv.	Epiphanie 08/01	vendredi 9 janv.	samedi 10 janv.	dimanche 11 janv.
MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026	Semaine 2	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p><b>Raviolis aux Légumes BIO</b> de <b>Royans</b>, à la crème</p> <p>Flan <b>Brocolis BIO</b> &amp; Artichaut</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC de Tétaz</b></p>	<p>Salade de Chou-Fleur Tomatée</p> <p>Colombo de Colin &amp; ses Petits Légumes de Saison</p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b></p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix, Cercier</b></p>	<p>Salade d'Endives &amp; Vinaigrette</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel &amp; Épices</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p><b>Potimarrons BIO</b> Rôtis</p> <p><b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b></p> <p><b>Orange BIO</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p><b>Steak Haché BIO Français</b> &amp; sauce Barbecue <b>Leztroy</b></p> <p><b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Gruyère IGP</b>, de <b>Franche-Comté</b></p> <p>Galette des Rois à la Frangipane</p>	<p>Cake au Fromage <b>Leztroy</b></p> <p>Knack de <b>La Salaison du Mt-Charvin</b></p> <p>Ecrasé de <b>PDT de Savoie</b> au <b>Lait BIO</b></p> <p>Haricots Beurre Persillés</p> <p><b>Comté BIO AOP</b></p> <p><b>Seignemartin, Nantua</b></p> <p>Banane des <b>Antilles</b></p>	<p>Terrine Chou-Fleur &amp; <b>Carottes BIO</b>, Sauce Tartare <b>Leztroy</b></p> <p>Emincé de Veau <b>Français</b> au Romarin</p> <p><b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p>Purée de <b>Brocolis BIO</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b></p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b></p> <p>Coulis Provençal</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> en Béchamel</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Moelleux au Chocolat <b>Leztroy</b></p>
	Semaine 3	<p><b>Céleri BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux <b>PDT de Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b></p> <p><b>Blettes BIO</b> Béchamel Tomatée</p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO</b> <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Salade de <b>Carottes BIO</b> &amp; Maïs</p> <p>P'tit Colin Sauce Aurore</p> <p><b>Semoule BIO Alpina Savoie</b></p> <p><b>Butternuts BIO</b> Rôtis aux Epices</p> <p><b>Raclette IGP</b></p> <p>Yaourt aux Fruits <b>Fermier</b></p>	<p>Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b></p> <p>Purée de <b>Brocolis BIO</b></p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Biscuit Sablé Citron <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Lasagnes de Boeuf <b>Français</b></p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p>Camembert des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p><b>Clémentine BIO</b></p>	<p>Macédoine de Légumes</p> <p><b>Œufs Brouillés BIO Français</b> à la Ciboulette</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p> <p>Tomme <b>Fermière</b></p> <p><b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Escalope de Dinde <b>Française</b> à la Crème</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p><b>Carottes BIO</b> Vichy</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Crème Caramel, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b></p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p>Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p><b>Chou Frisé BIO</b> Poêlé</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>





# MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026

Semaine 4	lundi 19 janv.	mardi 20 janv.	mercredi 21 janv.	jeudi 22 janv.	vendredi 23 janv.	samedi 24 janv.	dimanche 25 janv.
	<p>Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex-Mex</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p>Petits-Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p><b>Raclette IGP de Savoie</b></p> <p><b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b></p>	<p>Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Diot au Vin Blanc de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b></p> <p>Purée <b>Palate Douce &amp; PDT BIO</b></p> <p><b>Blettes BIO</b> Béchamel</p> <p>Brie des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p>Salade d'Ananas, Sirop de Vanille</p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p>Crèmeux aux 2 Saumons</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Haricots Plats en Persillade</p> <p><b>Abondance AOP de Nos Fruitières</b></p> <p><b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></p>	<p>Salade de Chou Rouge</p> <p>Sauté de Veau <b>Français</b> aux Olives</p> <p><b>Boulghour BIO</b> à l'Huile d'Olive</p> <p>Légumes à l'Orientale, <b>Carottes &amp; Navets BIO</b></p> <p>Tomme <b>Fermière</b></p> <p><b>Yaourt aux Fruits Rouges BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>Œufs Durs BIO Français</b> &amp; Mayonnaise <b>Lezsaisons</b></p> <p>Mac &amp; Cheese <b>Leztroy</b> aux <b>Macaronis BIO Alpina Savoie &amp; Gruyère IGP</b></p> <p><b>Butternuts BIO</b> Rôtis au Beurre</p> <p><b>Comté BIO AOP Seignemartin</b></p> <p>Cookie Chocolat &amp; Cacahuète <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade d'Endives &amp; Vinaigrette</p> <p>Emincé de Cuisse de Poulet <b>Français</b> façon Colombo</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Navets BIO</b> Poêlés</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Salade de Haricots Beurre</p> <p>Crozziflette Traditionnelle aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b></p>
Semaine 5	lundi 26 janv.	mardi 27 janv.	mercredi 28 janv.	jeudi 29 janv.	vendredi 30 janv.	samedi 31 janv.	dimanche 1 févr.
	<p><b>Céleri BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> à la Provençale</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Orange BIO</b> Corse</p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO &amp; Maïs</b> en Vinaigrette</p> <p>Gratin Crèmeux de Colin aux <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Blé BIO</b> au Beurre</p> <p>Camembert des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p>Gâteau tout Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Jambon Blanc <b>Français</b></p> <p><b>PDT BIO</b> à la Vapeur</p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p><b>Gruyère IGP</b>, de <b>Franche-Comté</b></p> <p>Yaourt aux Fruits <b>Fermier</b></p>	<p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO Françaises</b></p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>St-Jean</b> Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b></p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p><b>Abondance AOP</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Polimarron BIO</b> <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Vinaigrette</p> <p>Carbonade de <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; Jura</b></p> <p><b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> à l'Huile d'Olive</p> <p><b>Brocolis BIO</b> Persillés</p> <p>Tomme <b>Fermière</b></p> <p>Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Macédoine de Légumes</p> <p>Chipolata de <b>Région</b> Grillée</p> <p>Gratin <b>Pommes de Terre &amp; Poireaux BIO</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Muffin aux <b>Pommes BIO Leztroy</b></p>	<p>Cake au Fromage <b>Leztroy</b></p> <p>Flan de <b>Carottes BIO</b>, Chèvre &amp; Miel</p> <p><b>Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Gratin de Courge Spaghetti</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Yaourt Nature Sucré <b>Fermier</b></p>



# Atelier Faucigny - 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

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026	Semaine 1		Semaine 2		Semaine 3		Semaine 4		Semaine 5	
	lundi 5 janv.		mardi 6 janv.		mercredi 7 janv.		jeudi 8 janv.		vendredi 9 janv.	
	Rentrée Scolaire						Epiphanie			
	Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène	
	Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène	
	1-2-3-8-10-14- Betteraves BIO en Vinaigrette Raviolis aux Légumes BIO de Royans à la Crème	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz	1-2-3-8-10-14- Crème Dubarry Lezsaïsons & Croûtons Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison Colombo aux Petits Légumes de Saison Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf Bûchette de Chèvre Pomme BIO de Lacroix, Cercier	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- 1- 1- -	1-2-3-8-10-14- - Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Miel & Epices Petits-Pois Etuvés Polenta BIO Tradition Polmarron BIO Rôti au Four Carré du Trièves BIO de La Laiterie du MI-Aiguille Quartiers d'Orange BIO	- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- -	1-2-3-8-10-14- Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Steak Haché BIO Français & sa Sauce Barbecue Leztroy Œufs Brouillés BIO au Fromage Coquillettes 1/2 Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre Dés 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- 1-2-3-11-	- Knack de La Saison du Mont-Charvin, Doussard Bouchee 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- -
	1-2-3-8-10-14- Céleri BIO en Rémoulade Tartiflette Savoyarde Leztroy, 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- -	1-2-3-8-10-14- - P'tit Colin Sauce Aurore Dahl de Lentilles Corail BIO Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Butternut BIO Rôti aux Epices Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Framboise BIO Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1- -	1-2-3-8-10-14- - Pommes de Terre BIO en Parmentière Quiche au Fromage, Lait & Œufs BIO Français Purée de Brocolis BIO Sablé au Citron Leztroy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3- 1-2-3- -	1-2-3-8-10-14- Sousse aux Légumes BIO Lezsaïsons Lasagne de Bœuf Français Lasagnes au Pois BIO Lezsaïsons Emmental Râpé Français Clémentine BIO	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1- -	1-2-3-8-10-14- - 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- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1- -
	1-2-3-8-10-14- 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 Etuées Raclette IGP de Savoie Gruyère IGP, de Franche-Comté Purée de Pomme HVE Lezsaïsons	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- -	1-2-3-8-10-14- Coleslaw, Chou & Carotte BIO Diat au Vin Blanc de La Saison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Palet Pané Blé Coco & Curry et Sauce Fromage Blanc Purée PDT & Patate Douce BIO Brie des Pâturages Comtois Salade d'Ananas & Sirop Vanille	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1- -	1-2-3-8-10-14- Betteraves BIO en Vinaigrette Leztroy 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- -	1-2-3-8-10-14- - Sauté de Veau Français aux Olives Quiche au Fromage Bouillabaisse 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- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- -	1-2-3-8-10-14- Potage St-Germain BIO Lezsaïsons & Croûtons Mac & Cheese Leztroy aux Macarons BIO Alpina Savoie & Gruyère IGP de Franche Comté Cookie Chocolat & Cacahuète Leztroy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-7-9-11-
	1-2-3-8-10-14- Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale Faisan 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- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- -	1-2-3-8-10-14- Sousse de Butternut BIO Lezsaïsons Gratin de Colin aux Poireaux BIO Purée Carotte & Lentille Corail BIO Blé BIO au Beurre Emmental Râpé Français Gâteau Tout Chocolat Leztroy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-7-	1-2-3-8-10-14- Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Jambon Blanc Français Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaïsons 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-	1-2-3-8-10-14- Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises Quenelle Nature BIO de Royans Sauce Tomate Lezsaïsons Poêlée de Haricots Verts BIO Français Compotée Pomme & Polmarron BIO Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- -	1-2-3-8-10-14- Carottes & Panais BIO Râpés en Vinaigrette Carbonade de Bœuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Bolognaise de Pois BIO Français Torsades 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-

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