

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026	Semaine 2	Rentrée Scolaire 05/01	mardi 6 janv.	mercredi 7 janv.	Epiphanie 08/01	vendredi 9 janv.
		<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><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC de Tétaz</b></p>	<p>Crème Dubarry <b>Lezsaïsons</b> &amp; Croûtons</p> <p>Colombo de Colin &amp; ses Petits Légumes de Saison</p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b></p> <p>Fromage de Chèvre Demi-Sec, <b>La Chèvrerie des Moises</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix, Cercier</b></p>	<p>Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel &amp; Epices</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>Quartiers d'Orange BIO</b></p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> &amp; <b>Dès de Gruyère IGP</b></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>Galette des Rois à la Frangipane</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> Seignemartin, Nantua</p> <p>Banane des <b>Antilles</b></p>
	Semaine 3	lundi 12 janv.	mardi 13 janv.	mercredi 14 janv.	jeudi 15 janv.	vendredi 16 janv.
		<p><b>Céleri BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux PDT de <b>Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaïsons</b></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>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Parquet à Gruffy</b>, à la Confiture de <b>Framboise BIO Lezsaïsons</b></p>	<p>Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b></p> <p>Petits Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p>Biscuit Sablé Citron <b>Leztroy</b></p>	<p><b>Soupe aux Légumes BIO Lezsaïsons</b></p> <p>Lasagnes de Boeuf <b>Français</b></p> <p>Emmental Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Clémentine BIO</b></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>
	Semaine 4	lundi 19 janv.	mardi 20 janv.	mercredi 21 janv.	jeudi 22 janv.	Menus des Super-Héros 23/01
		<p>Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex-Mex</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; <b>Citron BIO Corse</b></p> <p>Purée de <b>Brocolis BIO</b></p> <p><b>Raclette IGP</b> de <b>Savoie</b></p> <p><b>Purée de Pomme HVE Lezsaïsons</b></p>	<p>Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Diot au Vin Blanc de <b>La Maison Hofer, Challonges</b></p> <p>Purée <b>Patate Douce &amp; PDT BIO</b></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><b>Abondance AOP</b> de <b>Nos Fruitières</b></p> <p><b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></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><b>Yaourt aux Fruits Rouges BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>Potage St Germain BIO Lezsaïsons</b> &amp; Croûtons</p> <p>Mac &amp; Cheese <b>Leztroy</b> aux <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> &amp; <b>Gruyère IGP</b></p> <p>Cookie Chocolat &amp; Cacahuète <b>Leztroy</b></p>
	Semaine 5	lundi 26 janv.	mardi 27 janv.	mercredi 28 janv.	jeudi 29 janv.	vendredi 30 janv.
		<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>Quartiers d'Orange BIO Corse</b></p>	<p><b>Soupe de Butternut BIO Lezsaïsons</b></p> <p>Gratin Crèmeux de Colin aux <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Blé BIO</b> au Beurre</p> <p>Emmental Râpé <b>Français</b></p> <p>Gâteau tout Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Jambon Blanc <b>Français</b></p> <p><b>PDT BIO</b> à la Vapeur</p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p>Façon Stracciatella</p>	<p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO Françaises</b></p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>St-Jean</b></p> <p>Sauce Tomate <b>Lezsaïsons</b></p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO Lezsaïsons</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>Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></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 de Chautagne - 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	2	<div><div>lundi 5 janv.</div><div>Rentrée Scolaire</div></div> <div>Allergène</div> <div><div>Betteraves BIO en Vinaigrette</div><div>Raviolis aux Légumes BIO de Royans à la Crème</div></div> <div>1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-</div>	<div><div>mardi 6 janv.</div><div></div></div> <div>Allergène</div> <div><div>Crème Dubarry Lezsaisons &amp; Croûtons</div><div>Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison</div><div>Colombo aux Petits Légumes de Saison</div><div>Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf</div><div>Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises</div><div>Pomme BIO de Lacroix, Cercier</div></div> <div>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- --</div>	<div><div>mercredi 7 janv.</div><div></div></div> <div>Allergène</div> <div><div>--</div><div>Pilon de Poulet Français Rôti Miel &amp; Epices</div><div>Petits-Pois Etuvés</div><div>Polenta BIO Tradition</div><div>Polimarron BIO Rôti au Four</div><div>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Aiguille</div><div>Quartiers d'Orange BIO</div></div> <div>-- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --</div>	<div><div>jeudi 8 janv.</div><div>Epiphanie</div></div> <div>Allergène</div> <div><div>Salade Verte &amp; Vinaigrette Leztroy</div><div>Steak Haché BIO Français &amp; sa Sauce Barbecue Leztroy</div><div>Œufs Brouillés BIO au Fromage</div><div>Coquillettes ½ Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre</div><div>Dès de Gruyère IGP, de Franche-Comté</div><div>Galette des Rois à la Frangipane</div></div> <div>-- 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-</div>	<div><div>vendredi 9 janv.</div><div></div></div> <div>Allergène</div> <div><div>--</div><div>Knack de La Salaison du Mont-Charvin, Doussard</div><div>Bouchée à l'Italienne BIO et Sauce Fromage Blanc</div><div>Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO</div><div>Poêlée de Haricots Beurre Persillés</div><div>Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua</div><div>Banane des Antilles</div></div> <div>-- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --</div>		
	Semaine	3	<div><div>lundi 12 janv.</div><div></div></div> <div>Allergène</div> <div><div>Céleri BIO en Rémoulade</div><div>Tartiflette Savoyarde Leztroy, PDT de Savoie &amp; Reblochon AOP</div><div>Gratin de PDT de Savoie &amp; Reblochon AOP</div><div></div><div></div><div>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaisons</div></div> <div>1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- -- -- --</div>	<div><div>mardi 13 janv.</div><div></div></div> <div>Allergène</div> <div><div>--</div><div>P'tit Colin Sauce Aurore</div><div>Dahl de Lentilles Corail BIO</div><div>Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée</div><div>Butternut BIO Rôti aux Epices</div><div>Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet</div><div>à la Confiture de Framboise BIO Lezsaisons</div></div> <div>-- 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-</div>	<div><div>mercredi 14 janv.</div><div></div></div> <div>Allergène</div> <div><div>Pommes de Terre BIO en Parmentière</div><div>Quiche au Fromage, Lait &amp; Œufs BIO Français</div><div></div><div>Petits-Pois &amp; Carottes BIO Etuvées</div><div></div><div>Sablé au Citron Leztroy</div></div> <div>1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-  1-2-3-8-  1-2-3-</div>	<div><div>jeudi 15 janv.</div><div></div></div> <div>Allergène</div> <div><div>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</div><div>Lasagne de Bœuf Français</div><div>Lasagnes au Pois BIO Lezsaisons</div><div></div><div>Emmental Râpé Français</div><div>Clémentine BIO</div></div> <div>1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-  1- --</div>	<div><div>vendredi 16 janv.</div><div></div></div> <div>Allergène</div> <div><div>--</div><div>Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette</div><div></div><div>Riz BIO cuit façon Pilaf</div><div>Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier</div><div>Tomme Fermière de Haute-Savoie</div><div>Camembert des Pâturages Comtois</div><div>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</div></div> <div>-- 1-2-3-8-10-14-  1-2-3-8- 1- 1- --</div>	
		Semaine	4	<div><div>lundi 19 janv.</div><div></div></div> <div>Allergène</div> <div><div>Salade de Pépiniettes BIO Alpina Savoie Tex-Mex</div><div>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron BIO Corse</div><div>Quenelle Nature BIO Sauce Tomate</div><div>Purée de Brocolis BIO</div><div>Raclette IGP de Savoie</div><div>Gruyère IGP, de Franche-Comté</div><div>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</div></div> <div>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- --</div>	<div><div>mardi 20 janv.</div><div></div></div> <div>Allergène</div> <div><div>Coleslaw, Chou &amp; Carotte BIO</div><div>Diot au Vin Blanc de La Maison Hofer, Challonges</div><div>Palet Pané Blé Coco &amp; Curry et Sauce Fromage Blanc</div><div>Purée PDT &amp; Patate Douce BIO</div><div>Brie des Pâturages Comtois</div><div>Salade d'Ananas &amp; Sirop Vanille</div></div> <div>1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1- --</div>	<div><div>mercredi 21 janv.</div><div></div></div> <div>Allergène</div> <div><div>Betteraves BIO en Vinaigrette Leztroy</div><div>Crèmeux aux 2 Saumons</div><div>Chili Sin Carne, au Pois BIO</div><div>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</div><div>Abondance AOP de Nos Fruitières</div><div>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</div></div> <div>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- --</div>	<div><div>jeudi 22 janv.</div><div></div></div> <div>Allergène</div> <div><div>--</div><div>Sauté de Veau Français aux Olives</div><div>Quiche au Fromage</div><div>Boulghour BIO à l'Huile d'Olive</div><div>Légumes à l'Orientale (Carottes &amp; Navets BIO)</div><div></div><div>Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier</div></div> <div>-- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-  1-</div>	<div><div>vendredi 23 janv.</div><div>Menu des Super-Héros</div></div> <div>Allergène</div> <div><div>Potage St-Germain BIO Lezsaisons &amp; Croûtons</div><div>Mac &amp; Cheese Leztroy</div><div>aux Macaronis BIO Alpina Savoie &amp; Gruyère IGP de Franche Comté</div><div></div><div>Cookie Chocolat &amp; Cacaahuète Leztroy</div></div> <div>1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-   1-2-3-7-9-11-</div>
			Semaine	5	<div><div>lundi 26 janv.</div><div></div></div> <div>Allergène</div> <div><div>--</div><div>Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale</div><div>Falafel BIO de Sassenage &amp; Sauce Fromage Blanc</div><div>Polenta BIO Tradition</div><div>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO</div><div>Meule de Savoie BIO</div><div>Quartiers d'Orange BIO Corse</div></div> <div>-- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --</div>	<div><div>mardi 27 janv.</div><div></div></div> <div>Allergène</div> <div><div>Soupe de Butternut BIO Lezsaisons</div><div>Gratin de Colin aux Poireaux BIO</div><div>Purée Carotte &amp; Lentille Corail BIO</div><div>Blé BIO au Beurre</div><div>Emmental Râpé Français</div><div>Gâteau Tout Chocolat Leztroy</div></div> <div>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-</div>	<div><div>mercredi 28 janv.</div><div></div></div> <div>Allergène</div> <div><div>Salade Verte &amp; Vinaigrette Leztroy</div><div>Jambon Blanc Français</div><div>Œufs Durs BIO Français &amp; Mayonnaise Lezsaisons</div><div>PDT BIO à la Vapeur</div><div>Fromage Blanc BIO de Minzier</div><div>façon Stracciatella</div></div> <div>1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1-7-</div>	<div><div>jeudi 29 janv.</div><div></div></div> <div>Allergène</div> <div><div>Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises</div><div>Quenelle Nature BIO de Royans Sauce Tomato Lezsaisons</div><div>Poelée de Haricots Verts BIO Français</div><div></div><div>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO Lezsaisons</div></div> <div>1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-  --</div>

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