

Atelier Faucigny - Allergènes 4J

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	6		7		8		9	
	lundi 6 févr.	vacances scolaires	lundi 13 févr.	vacances scolaires	lundi 20 févr.	rentrée scolaire	lundi 27 févr.	vacances scolaires
Semaine	Chou Chinois BIO sauce Cocktail	1-2-3-8-10-14-	Chou Chinois BIO sauce Cocktail	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées & Maïs	1-2-3-8-10-14-	Crème Dubarry Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
	Diel Rochois	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Dinde à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Raviolis BIO du Royans à la Tomate	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Dinde Française Colombo	1-2-3-8-10-14-
	Cake Tomates Confites & Chèvre	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Carail BIO	1-2-3-8-10-11-14-			Pois Chiches & Carottes BIO en Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-
	Lentilles Vertes & Carottes BIO Mijotées	1-2-3-8-	Riz BIO Safrané	1-2-3-8-			Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-
Semaine	Comté Fruitière BIO AOP	1-	Abondance Fermière AOP BIO	1-	Yaourt à la Poire BIO de Minzier	1-	Comté AOP	1-
	Clémentine	--	Compote Pomme & Myrtille BIO Lezsaisons	--			Clémentine	--
Semaine								
Semaine								
Semaine								

Substitut fromage MG+MAT
Substitut SANS VIANDE

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