

Atelier Faucigny - Allergènes 4J

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 D'OCTOBRE 2023	40	lundi 2 oct.	Allergène	mardi 3 oct.	Allergène	jeudi 5 oct.	Allergène	vendredi 6 oct.	Allergène
		Céleri Rave BIO Rémoulade sauce Leztroy	1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Haricots Verts BIO en Salade	1-2-3-8-10-14-	Semoule BIO en Taboulé	1-2-3-8-10-14-
		Filet de Merlu sauce à l'Italienne		Emincé de Veau BIO Français au Curry	1-2-3-8-10-14-	Pois Chiches & Potimarrons BIO en sauce Toma	1-2-3-8-10-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français Miel & Epice	1-2-3-8-10-14-
		Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-1-	Flan Dubarry	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO Basmati façon Pilaf	1-2-3-8-	Quenelle Nature sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-
		Penne BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-	PDT BIO au Four	1-2-3-8-			Choux Fleurs Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-
				Concassée de Tomates	1-2-3-8-	Brie	1-		
				Dés de Fromage de Région	1-	Reblochon Fermier AOP du GAEC de La Roche	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-
		Compote Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons	--	Cube de Pomme BIO Lezsaisons	--	Poire BIO de Cercier	--	à la Confiture de Fraises Françaises Lezsaisons	
	41	lundi 9 oct.	Allergène	mardi 10 oct.	Allergène	jeudi 12 oct.	Allergène	vendredi 13 oct.	Allergène
	Betteraves BIO & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de Riz BIO Colorée	1-2-3-8-10-14-	
	Escalope de Porc de Région à la Dijonnaise	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Noir au Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bœuf BIO des GAEC des 2 Savoie façon Bourgu	1-2-3-8-10-14-	Cœufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	
	Flan Carotte BIO, Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-	Quiche aux Légumes	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Poêlée de Haricots Verts BIO	1-2-3-8-	
	Pommes de Terre de Savoie HVE à la Vapeur	1-2-3-8-	Blé BIO à la Tomate	1-2-3-8-	Macaronis BIO Alpina Juste au Beurre	1-2-3-8-			
	Meule des 2 Savoie BIO	1-	Abondance Fermière AOP de Pers-Jussy	1-	Fromage Râpé Français	1-			
	Pomme BIO de Lacroix, Cercier	--	Grappes de Raisin	--	Compote Pomme & Poire Lezsaisons	--	Carrot Cake	1-2-3-7-11-	
42	lundi 16 oct.	Allergène	mardi 17 oct.	Allergène	jeudi 19 oct.	Allergène	vendredi 20 oct.	Allergène	
	Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO	1-2-3-8-10-14-	
	Dos de Cabillaud sauce Dugléré		Quiche au Fromage, Cœuf & Lait BIO du Crêt Jol	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet Français sauce Tandoori Froide	1-2-3-8-10-14-	Diot à la Vigneronne de la Salaison des Alpes ,	1-2-3-8-10-14-	
	Dahl de Lentilles Corail BIO				Boulettes Pois Chiches & Poivrons BIO, Coulis To	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-10-14-	
	Croés BIO Alpina Savoie cuit Pilaf	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Céréales Gourmandes BIO	1-2-3-8-	Curry de PDT, Carotte & Potimarron BIO de Savo	1-2-3-8-	
	Blettes BIO Etuvées	1-2-3-8-							
	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz	1-	Pomme BIO de Lacroix, Cercier	--	Comté BIO AOP de SeigneMartin, Nantua	1-	Crème Dessert Leztroy au Potimarron BIO & Lait	1-2-3-	
					Banane BIO des Antilles	--			
43	lundi 23 oct.	Allergène	mardi 24 oct.	Allergène	jeudi 26 oct.	Allergène	vendredi 27 oct.	Allergène	
	Salade de Farfalles	1-2-3-8-10-14-	Chou-Fleur Tomaté Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Méli Mélo de Saison & Vinaigrette Marocaine	1-2-3-8-10-14-	Cake au Fromage	1-2-3-8-10-14-	
	Tortilla aux PDT & Cœufs BIO , coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau Français façon Tajine	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de la Salaison des Alpes, La R	1-2-3-8-10-14-	
	Haricots Plats Tomatés	1-2-3-8-	Riz Camargui BIO IGP cuit Pilaf	1-2-3-8-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-1-	Cœufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-	
	Beaufort AOP de la Vallée de Haute-Maurienne	1-	Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-	Semoule BIO Alpina Savoie aux Epices	1-2-3-8-	Epinards Recette des Enfants au Lait BIO de Mir	1-2-3-8-	
	Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier	--	à la Confiture d'Abricot Lezsaisons	--	Carotte & Navel BIO au Cumin	1-2-3-8-			
					Gâteau Basboussa à l'Amande Leztroy	1-2-3-11-	Poire BIO de Cercier	--	
44	lundi 30 oct.	Allergène	mardi 31 oct.	Allergène	jeudi 2 nov.	Allergène	vendredi 3 nov.	Allergène	
	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon	1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Crème de Potimarron de Savoie, Lezsaisons & C	1-2-3-8-10-14-	Macédoine de Légumes, Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	
	Filet de Colin d'Alaska Pané		Aiguillette de Poulet Français sauce Trompette	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Bœuf Français au Jus	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans	1-2-3-8-10-14-	
	Cake aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiche & Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-			
	Haricots Beurre Tomatés	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Juste au Beurre	1-2-3-8-	PDT & Poireaux BIO en Gratin	1-2-3-8-	Riz BIO au Curry	1-2-3-8-	
	Comté BIO AOP	1-							
	Raclette Fruitière de Savoie IGP	1-							
	Compote Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Yaourt aux Framboises BIO de Minzier	1-	Marbré Potimarron BIO & Chocolat	1-2-3-7-	Banane BIO des Antilles	--	

Substitut fromage MATERNELLE & MG CRECHE
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