Atelier Faucigny - Allergènes 4J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent êtres 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 FEVRIER 2024

	lundi 5 févr.	Allergène	mardi 6 févr.	Allergène	jeudi 8 févr.	Allergène	vendredi 9 févr. Nouvel An Chinois	Allergène
6 Semaine	Velouté de Courgette de Savoie BIO Lezsai	1-2-3-8-10-14-	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Maïs & sauce Sucrée	1-2-3-8-10-14-
	Emincé de Poulet Français Sauce Yassa	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Tartiflette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Samoussas de Légumes	1-2-3-8-10-14-
	Quenelle Nature sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Flan Dubarry	1-2-3-8-10-14-	Gratin de PDT de Savoie au Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-		
	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-			Riz BIO façon Cantonais	1-2-3-8-10-14-
	Meule de Savoie BIO	1-						
	Tomme IGP Savoie de Hauteville sur Fier	1-	Crème Dessert Leztroy à la Vanille	1-2-3-				
	Clémentine	--	au Lait BIO de la Ferme de Minzier		Purée de Pomme BIO Lezsaisons	--	Panacotta Coco coulis Mangue & Banane	1-2-3-
	lundi 12 févr.	**Allergène**	**mardi 13 févr.** Mardi Gras	**Allergène**	**jeudi 15 févr.**	**Allergène**	**vendredi 16 févr.**	**Allergène**
7 Semaine	Chou Chinois BIO sauce Cocktail	1-2-3-8-10-14-	Soupe à l'Oignon Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Riz BIO	1-2-3-8-10-14-
	Rôti de Porc de La Ferme de Challonges au	1-2-3-8-10-14-	Aiguillettes de Poulet Français à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiches & Poivron BIO, co	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citr	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiches BIO & coulis Tomt	1-2-3-8-10-14-			Tortilla aux PDT BIO	1-2-3-8-10-14-
	Lentilles Vertes BIO Françaises Mijotées	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Epinards au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-
			Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-				
	Meule de Savoie BIO	1-	Fromage Râpé Français	1-			Abondance AOP	1-
	Pomme HVE de Chevrier	--	Bugnes	1-2-3-	P'tit Suisse Sucré	1-	Compote Pomme & Fraise Lezsaisons	--
	lundi 19 févr. Vacances Scolaires	**Allergène**	**mardi 20 févr.**	**Allergène**	**jeudi 22 févr.**	**Allergène**	**vendredi 23 févr.**	**Allergène**
8 Semaine	Coleslaw, Chou & Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Terrine Brocolis & Carottes BIO, sauce Tartar	1-2-3-8-10-14-	Carottes & Navets BIO en Macédoine	1-2-3-8-10-14-	Crème de Potimarron BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
	Raviolis BIO du Royans à la Tomate	1-2-3-8-10-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français Miel & Ep	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin à la Crème	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bourguignon au Bœuf BIO des Savoie & du	1-2-3-8-10-14-
			Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Bolognaise de Pois Chiches BIO aux Carott	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-
			Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Purée de Pommes de Terre de Savoie	1-2-3-8-
			Navets Boule D'Or BIO Poêlés	1-2-3-8-				
							Camembert	1-
							Reblochon AOP	1-
	Yaourt à la Poire BIO de Minzier	1-	Pomme BIO de Cercier	--	Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO de Mi	1-2-3-	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--
	lundi 26 févr.	**Allergène**	**mardi 27 févr.**	**Allergène**	**jeudi 29 févr.**	**Allergène**	**vendredi 1 mars**	**Allergène**
9 Semaine	Crème Dubarry Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Râpé de Céleri BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-
	Emincé de Dinde Française à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature BIO du Royans sauce Ton	1-2-3-8-10-14-	Diot de La Salaison des Alpes au Vin Blanc	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Noir sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
	Flan Carottes BIO, Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-			Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Cake au Fromage	1-2-3-8-10-14-
	Penne Rigate BIO Alpina Savoie Pointe d'Hu	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Persillés	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Purée de Pois Cassés BIO	1-2-3-8-
							Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-
	Dés de Fromages de Région	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-		
	Clémentine	--	Purée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons		Banane BIO des Antilles	--

Substitut fromage MATERNELLE

Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES N°	Lait 1	Gluten 2	Œuf 3	Poisson 4	Crustacé 5	Mollusque 6	Soja 7	Céleri 8	Arachide 9	Moutarde 10	Fruit à Coque 11	Sésame 12	Lupin 13	Sulfites 14