

# 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

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2024	Semaine	14	lundi 1 avr.	Férié	Allergène	mardi 2 avr.	Menu de Pâques	Allergène	jeudi 4 avr.	Allergène	vendredi 5 avr.	Allergène
		Salade de Chou-Fleur & Vinaigrette Tor	1-2-3-8-10-14-	<b>Betteraves BIO</b> en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Parmentière aux <b>PDT BIO</b>	1-2-3-8-10-14-			
		Rôti d'Agneau à l'Ail	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin aux Petits Légumes	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Sauté de <b>Veau HVE Français</b> aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème	1-2-3-8-10-14-			
		Filet de Poisson Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Colombo de Petits Légumes	1-2-3-8-10-14-	<b>Cœufs Brouillés BIO</b> au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Natures sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-			
		<b>Flagelets BIO</b> Confits	1-2-3-8-	<b>Semoule BIO</b> Gonflée	1-2-3-8-	<b>Torsades BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-	Petits-Pois et <b>Carottes BIO</b> en Etuvée	1-2-3-8-			
		<b>Carottes BIO</b> à la Crème	1-2-3-8-			Dès de Fromage de <b>Région</b>	1-	<b>Comté BIO AOP</b>	1-			
		Fromage de Région	1-	Moelleux Chocolat & Crème Anglaise	1-2-3-7-	<b>Compote Pomme &amp; Abricot BIO Lezsais</b>	--	<b>Pomme BIO de Cercier</b>	--			
		Fruit de Saison	--									
		15	lundi 8 avr.	Allergène	mardi 9 avr.	Allergène	jeudi 11 avr.	Allergène	vendredi 12 avr.	Allergène		
		<b>Céleri BIO</b> façon Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	<b>Carottes &amp; Chou BIO</b> façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade de <b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-			
<b>Raviolis BIO de Royans</b> farce Emmental	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud façon Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Diot de <b>La Saison des Alpes</b> Confit à la	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de <b>Bœuf BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-					
		Quenelles Natures sauce Aurore	1-2-3-8-10-14-	<b>Boulettes Pois Chiches &amp; Poivrons BIO</b> , c	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de <b>Lentilles Verts BIO</b>	1-2-3-8-10-14-					
		<b>Riz BIO</b> Cuit Pilaf	1-2-3-8-	Purée <b>PDT BIO</b> & Patate Douce	1-2-3-8-	<b>Macaronis BIO</b> au Beurre	1-2-3-8-					
<b>Yaourt Fermier BIO</b> de Haute-Savoie	1-7-	<b>Meule de Savoie BIO</b>	1-	Raclette	1-							
façon Stracciatella		Purée Pomme & Banane <b>Lezsaisons</b>	--	<b>Banane BIO</b> des Antilles	--	Crème Dessert <b>Leztroy</b> Vanille au <b>Lait BIO</b>	1-2-3-					
16	lundi 15 avr.	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 16 avr.	Allergène	jeudi 18 avr.	Allergène	vendredi 19 avr.	Allergène			
Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Saucisson <b>La Saison des Alpes</b> & Corn	1-2-3-8-10-14-					
Tortilla, <b>Cœuf et PDT BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	Emincé de <b>Veau BIO Français</b> au Romar	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Noir sauce Huile d'Olive & C	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Cake</b> aux Olives <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-					
Épinards au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli	1-2-3-8-	Quenelles Natures sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	<b>Cœufs Durs BIO</b> & Mayonnaise <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage, <b>Cœuf &amp; Lait BIO</b> de	1-2-3-8-10-14-					
P'tit Suisse Sucré	1-	<b>Polenta BIO</b> Tradition	1-2-3-8-	<b>PDT Grenailles BIO</b> Rôties	1-2-3-8-	<b>Boulghour BIO</b> Gonflé	1-2-3-8-					
Moelleux Amande & Noix <b>Leztroy</b>	1-2-3-7-	<b>Abondance AOP</b>	1-	<b>Carré du Trièves BIO</b> de La Laiterie du M	1-	<b>Blettes BIO</b> Béchamel	1-2-3-8-					
		<b>Pomme BIO</b> de Cercier	--	Compotée de Pomme <b>Lezsaisons</b> & sor	1-2-3-	Ananas Sirop de Vanille	--					
17	lundi 22 avr.	Allergène	mardi 23 avr.	Allergène	jeudi 25 avr.	Allergène	vendredi 26 avr.	Allergène				
<b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Macédoine de Légumes, <b>Carottes &amp; Na</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Céleri BIO</b> façon Rémoulade	1-2-3-8-10-14-					
Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti	1-2-3-8-10-14-	<b>Quenelle Nature BIO</b> de Royans sauce	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané et sor	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Bœuf BIO GAEC des Savoie &amp; du Jura</b> , s	1-2-3-8-10-14-					
Bolognaise de <b>Pois Chiche &amp; Carottes B</b>	1-2-3-8-10-14-	Flan <b>Carottes BIO</b> , Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-	Tortilla, <b>Cœuf &amp; PDT BIO</b> & Coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14-	<b>Cœufs Brouillés BIO</b> aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-					
<b>Blé BIO</b> Tomaté	1-2-3-8-	<b>Riz BIO</b> Cuit Pilaf	1-2-3-8-	<b>Haricots Verts BIO</b> Persillés	1-2-3-8-	<b>PDT BIO</b> façon Potatoes	1-2-3-8-					
		<b>Tome AOP</b> des Bauges	1-			<b>Reblochon AOP</b>	1-					
		Camembert	1-			<b>Comté BIO AOP</b>	1-					
<b>Yaourt à la Mirabelle BIO</b> de Minzier	1-	<b>Compote Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezs</b>	--	Crème Caramel au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli	1-2-3-	<b>Pommes BIO</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b>	--					

Substitut fromage MATERNELLE

Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Cœuf	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