

Atelier Faucigny - Allergènes 4J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent étre 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 MAI 2024	18	lundi 29 avr.	Allergène	mardi 30 avr.	Allergène	mercredi 1 mai	Allergène	jeudi 2 mai	Allergène	
		Carottes BIO Râpées Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Dés de Betteraves BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade de Coquillette BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	
		Cappelletti de Royans Tomatés	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français sauce Crème	1-2-3-8-10-14-	Cœufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de La Saison des Alpes, La	1-2-3-8-10-14-	
				Bolognaise de Pois Chiches & Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-			Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	
				Riz BIO au Curcuma	1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Purée PDT & Chou-Fleur BIO	1-2-3-8-	
				Beaufort AOP de Haute-Maurienne	1-			Dès de Fromage de Région	1-	
		Yaourt aux Fraises BIO de Minzier	1-	Banane des Antilles	--	Purée de Pomme BIO Lezaisons	--	Quatre-Quarts Lezroy	1-2-3-	
19	lundi 6 mai	Allergène	mardi 7 mai	Allergène	mercredi 8 mai	Jour de Solidarité Férié	Allergène	jeudi 9 mai	Ascension	Allergène
	Radis Roses & Beurre	1-	Céleri BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Composée de Saison		1-2-3-8-10-14-	Concombre à la Crétoise	1-2-3-8-10-14-	
	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau HVE Français Romarin	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Dinde Française à la Moutarde		1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	
			Boulette de Pois Chiche & Poivrons BIO, coulis T	1-2-3-8-10-14-	Cœufs Brouillés BIO aux Champignons		1-2-3-8-10-14-			
	Riz Basmati BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-	Lentilles vertes BIO Mijotées		1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	
					Choux de Bruxelles Crémés		1-2-3-8-	Pêlée de Champignons & Carottes BIO	1-2-3-8-	
	Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli	1-7-	Meule de Savoie BIO	1-	Fromage de Région		1-	Fromage de Région	1-	
	façon Stracciatella Lezroy		Pomme BIO Caramélisées Lezaisons	--	Flan Chocolat au Lait BIO de Minzier		1-2-3-7-	Pomme BIO au Four	--	
20	lundi 13 mai	Allergène	mardi 14 mai	Allergène	mercredi 15 mai		Allergène	jeudi 16 mai	Allergène	
	Pommes de Terre BIO en Parmentière aux Légumes	1-2-3-8-10-14-	Courgettes BIO Râpées Sauce à l'Andalouse	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette		1-2-3-8-10-14-	Haricots Verts BIO Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	
	Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature BIO de Royans Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron		1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauce Carbonara Lezroy	1-2-3-8-10-14-	
					Petits Pois Etuvés		1-2-3-8-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	
	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Riz BIO Safrané	1-2-3-8-	Pommes de Terre de Savoie au Four		1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	
	Epinards Crèmeux au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-								
	Raclette IGP de La Fruitières des Bornes, à Arbu	1-								
	Comté BIO AOP	1-						Emmental Râpé Français	1-	
	Salade Ananas & Mangue	--	Crème Dessert Chocolat au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-7-	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier		1-	Compote Pomme & Rhubarbe BIO Lezaisons	--	
21	lundi 20 mai	Férié	Allergène	mardi 21 mai	Allergène	mercredi 22 mai	Allergène	jeudi 23 mai	Menu Grec	Allergène
	Chou-Fleur & Vinaigrette Tomatée		1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO façon Tzatziki	1-2-3-8-10-14-	
	Haut de Cuisse de Poulet Français Mariné		1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud en Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Moussaka au Bœuf Français & PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	
	Filet de Poisson en Court-Mouillement		1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelle Nature sauce Aurore	1-2-3-8-10-14-			Moussaka Végétarienne Courgette & PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	
	Ecrasé de PDT BIO		1-2-3-8-	Blé BIO Tomaté	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-			
	Ratatouille aux Légumes de Saison		1-2-3-8-			Courgettes BIO Sautées	1-2-3-8-			
	Fromage de Région		1-	Flan Vanille au Lait BIO de La Ferme du Cêt Joli	1-2-3-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-			
	Gâteau de Semoule BIO aux Raisins Secs		1-2-3-14-			à la Confiture de Banane Lezaisons		Gâteau Yaourt, Amandes & Pistaches	1-2-3-11-	
22	lundi 27 mai	Allergène	mardi 28 mai	Allergène	mercredi 29 mai	Allergène	jeudi 30 mai	Allergène		
	Carottes BIO Râpées & Maïs Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Cuidités de Betteraves BIO Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Les Premières Tomates, Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-		
	Aiguillettes de Poulet Français sauce à la l'Italie	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin façon Paëlla au Riz BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Jambon Blanc	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO des Savoie & Jura sauce Orientale	1-2-3-8-10-14-		
	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Paëlla au Riz BIO sans poisson	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Cœufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-		
	Penne Rigate BIO à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-			Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Semoule BIO aux Épices Douces	1-2-3-8-		
	Ratatouille (Courgettes & Tomates BIO)	1-2-3-8-					Haricots Verts BIO Persillés	1-2-3-8-		
	P'tit Suisse Sucré	1-	Abondance AOP	1-	Comté Fruité BIO	1-				
			Purée de Pomme HVE Lezaisons	--	Banane des Antilles	--	Pastèque en Tranche	--		

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