

# 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 2025	Semaine	19	lundi 5 mai	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 6 mai	Allergène	jeudi 8 mai	Férié	Allergène	vendredi 9 mai	Allergène	
		Semaine		Radis Roses & Beurre	1-	Salade de <b>Betteraves HVE</b> en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Composée de Saison	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--
			Cappelletti Epinards & Fromage Frais de Royans	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin, aux <b>PDT HVE</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Escalope de Dinde <b>Française</b> à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	<b>Steak Haché BIO Français</b> & son Jus	1-2-3-8-10-14-	<b>Falafel BIO Tomatés &amp; Sauce Fromage Blanc</b>	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-
					<b>Œufs Brouillés BIO au Fromage</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Filet de Merlu Sauce Vierge</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-	<b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-	1-2-3-8-
					<b>&amp; Purée de PDT BIO</b>	1-2-3-8	<b>Haricots Coco BIO</b> Tomatés	1-2-3-8-	Epinards <b>Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli	1-2-3-8-	<b>Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua</b>	1-	1-
		Emmental Râpé <b>Français</b>	1-			Fromage de Région	1-	<b>Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua</b>	1-	Moelleux Chocolat <b>Leztroy</b>	1-2-3-7-	1-2-3-7-	
		Purée Pomme & Banane <b>Lezsaisons</b>	--	<b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du GAEC Tétaz, St-Germain	1-	Flan Vanille au <b>Lait BIO</b> de Minzier	1-2-3-						
	Semaine		Parmentière aux <b>Pommes de Terre BIO</b> Printemps	1-2-3-8-10-14-	<b>Carottes BIO Râpées</b> Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	--
			Colombo d'Emincé de Dinde <b>Français</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Gnocchi BIO</b> sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc <b>Français</b>	1-2-3-8-10-14-	Brudet Sauce Tomatée (Colin & Sardine)	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-11-14-	1-2-3-8-10-11-14-
			<b>Quenelle Nature</b> sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-			<b>Bolognaise de Pois BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Polenta BIO</b> Tradition	1-2-3-8-	1-2-3-8-
		<b>Haricots Verts BIO Français</b> Persillés	1-2-3-8-			<b>Coquillettes au Blé-Semi Complet BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-	Courgettes Sautées	1-2-3-8-	Bûchette de Chèvre	1-	1-	
	<b>Meule de Savoie BIO</b>	1-	Emmental Râpé <b>Français</b>	1-	<b>Dès de Gruyère IGP</b>	1-	Bûchette de Chèvre	1-	Cake Marbré <b>Leztroy</b>	1-2-3-7-	1-2-3-7-		
	Salade Ananas, Sirop Vanille	--	<b>Yaourt aux Fraises BIO</b> de Minzier	1-	<b>Purée Pomme &amp; Framboise BIO Lezsaisons</b>	--							
Semaine		Carottes <b>BIO Râpées</b> Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte, Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Les Premières Tomates de <b>Gaillard</b> , Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	<b>Bœuf BIO des GAEC Savoie &amp; Jura</b> sauce Oriane	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	
		P'tit Colin façon Paëlla au <b>Riz BIO</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Quenelle Nature BIO</b> de Royans Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Sauce Carbonara <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Œufs Brouillés BIO au Fromage</b>	1-2-3-8-10-14-	Ecrasé de <b>PDT HVE</b>	1-2-3-8-	1-2-3-8-	
		<b>Paëlla aux Légumes</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Blé BIO</b> Gonflé	1-2-3-8-	<b>Sauce Crémeuse aux Légumes de Saison</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Torsades BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Beurre	1-2-3-8-	1-2-3-8-	
				Epinards <b>Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli	1-2-3-8-	<b>Abondance AOP</b> de La Fruitière des Bornes, Val de Saône	1-	<b>Fromage Blanc BIO</b> de Minzier		Banane des <b>Antilles</b>	--	--	
	P'tit Suisse Sucré	1-	Sablé Vanille <b>Leztroy</b>	1-2-3-	à la <b>Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</b>	1-11-							
Semaine		--	--	Salade de <b>Betteraves HVE Françaises</b> en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Tomates de <b>Gaillard</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	--	
		Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> au Curry	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citro	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Filet de Merlu sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Rôti de Bœuf <b>Français</b> & son Jus	1-2-3-8-10-14-	<b>Purée Haricots Lingots &amp; Chou-Fleur BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	
		<b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Quenelle Nature</b> sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Cake aux Olives <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>PDT BIO</b> au Four	1-2-3-8-	Tomates & Aubergines Confites	1-2-3-8-	1-2-3-8-	
		<b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée	1-2-3-8-	<b>Riz BIO</b> cuit Pilaf	1-2-3-8-	<b>Flageolets BIO</b>	1-2-3-8-	Fromage de Région	1-	Fromage de Région	1-	1-	
		Ratatouille aux Légumes de Saison	1-2-3-8-	Chou-Fleur Béchamel, au <b>Lait BIO</b> de Minzier	1-2-3-8-	Poêlée de Champignons & <b>Carottes BIO</b>	1-2-3-8-	Gâteau de <b>Semoule BIO</b> aux Raisins Secs	1-2-3-14-	Les Premiers Melons <b>Charentais</b>	--	--	
	<b>Gruyère IGP</b>	1-	<b>Yaourt Fermier BIO</b> de La Ferme du Crêt Joli	1-									
	<b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	--	à la Confiture de Cerise <b>Lezsaisons</b>	1-									

Substituf fromage MATERNELLE  
Substituf 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