

# 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 FEVRIER 2026	Semaine 6	lundi 2 fevr.	Allergène	mardi 3 fevr.	Allergène	jeudi 5 fevr.	Chandeleur	Allergène	vendredi 6 fevr.	Allergène
		Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	<b>Pommes de Terre BIO</b> en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-
		Croziflette Savoyarde, <b>Crozets BIO</b> & <b>Reblochon AOP</b>	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage, <b>Lait</b> & <b>Cœufs BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-	Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
		<b>Gratin de Crozets BIO Alpina Savoie &amp; Reblochon AOP</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO</b> de Minzier	1-2-3-8-	<b>Croustillou des Alpes</b> au Fromage de Chèvre	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	<b>Hachis Parmentier de Pois BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-
	Semaine 7	Clémentine	--	<b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du GAEC Tétaz, St Germain-les-Paroisses	1-	<b>Riz Camarguais IGP BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	1-2-3-8-	<b>Dés de Gruyère IGP, Franche-Comté</b>	1-
		--	--	<b>Meule de Savoie BIO</b>	1-	<b>Carottes BIO</b> à la Crème	1-2-3-8-	1-2-3-8-	Banane des <b>Antilles</b>	--
		--	--	<b>Purée de Brocolis BIO</b>	1-2-3-8-	Camembert des <b>Pâturages Comtois</b>	1-	1-	--	--
		--	--	<b>Tomme Fermière IGP de Savoie</b>	1-	Crêpe Chocolat & Noisette	1-2-3-7-11-	1-2-3-7-11-	--	--
	Semaine 8	--	--	<b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	--	Mousse au Chocolat & Meringue <b>Leztroy</b>	1-2-3-7-	1-2-3-7-	--	--
		--	--	--	--	--	--	--	--	--
		--	--	--	--	--	--	--	--	--
		--	--	--	--	--	--	--	--	--
	Semaine 9	--	--	--	--	--	--	--	--	--
		--	--	--	--	--	--	--	--	--
		--	--	--	--	--	--	--	--	--
		--	--	--	--	--	--	--	--	--

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