

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 DE MAI 2026	Semaine	19		20		21		22			
		lundi 4 mai		mardi 5 mai		mardi 12 mai		mardi 19 mai		mardi 26 mai	
		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène	
		Carottes Râpées & Maïs en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Carottes Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
		Diof au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin, aux PDT de Savoie	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne BIO & Sauce Barbecue Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet Français façon Tajine	1-2-3-8-10-14-	Blanquette de Veau Français	1-2-3-8-10-14-
		Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Hachis Parmentier au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-			Palet Carotte/Herbes de Provence BIO & Sauce Fromage Blanc BIO	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiche BIO	1-2-3-8-10-14-
		Crozets BIO Alpina Savoie Crèmeux	1-2-3-8-			Boullghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Nouilles	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
		Camembert des Pâturages Comtois	1-	Gruyère IGP, Franche Comté	1-	Légumes Sautés Sésame (Carottes & Haricots Verts BIO)	1-2-3-7-8-12-	Ratatouille	1-2-3-8-	Dès de Gruyère IGP, Franche Comté	1-
		Salade Ananas, Sirop Vanille	--	Purée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Fromage Blanc BIO de Minzier		Crème Dessert Praliné Leztroy , au Lait BIO de Minzier	1-2-3-11-	Banane des Antilles	--
						à la Confiture de Fraises Lezsaisons	1-				
vendredi 8 mai		vendredi 15 mai		vendredi 22 mai		vendredi 29 mai					
Férié		Ascension									
Allergène		Allergène		Allergène		Allergène					
Salade de Chou-Fleur Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Salade de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Tomates Françaises , Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-				
Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Bœuf Français & son Jus	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Blanquette de Veau Français	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura sauce Forestière	1-2-3-8-10-14-				
Dos de Cabillaud en Court Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Flan de Courgettes	1-2-3-8-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-				
Lentilles Verts BIO Sauce Carottes	1-2-3-8-	PDT BIO au Four	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	PDT HVE Vapeur du GAEC de l'Arclusaz	1-2-3-8-				
Fromage de Région	1-	Fromage de Région	1-	Fromage de Région	1-	Bûchette de Chèvre	1-				
Clafoutis Fruits Rouges Leztroy	1-2-3-	Fruit de Saison	--	Fruit de Saison	--	Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	--				

Substitut 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