

Atelier Faucigny - Allergènes 5J

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

Semaine	19		20		21		22			
	lundi 5 mai	allergène	mardi 6 mai	allergène	mercredi 7 mai	allergène	jeudi 8 mai	allergène	vendredi 9 mai	allergène
Semaine	Radis Roses & Beurre	1-	Salade de Betteraves HVE en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	Composée de Saison	1-2-3-8-10-14-	--	--
	Cappelletti Epinards & Fromage Frais de Re	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin, aux PDT HVE	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Diot au Vin Blanc de La Saison des Alpes ,	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Dinde Française à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-
			Cœufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu Sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-
	Emmental Râpé Français	1-	& Purée de PDT BIO	1-2-3-8	Grafin Dauphinois Lezsaisons	1-2-3-8-	Haricots Coco BIO Tomatés	1-2-3-8-	Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
Purée Pomme & Banane Lezsaisons	--			Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Courgettes Sautées	1-2-3-8-	Epinards Français Crèmeux au Lait BIO du C	1-2-3-8-	
				Camembert des Pâturages Comtois	1-	Fromage de Région	1-	Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1-	
				Reblochon AOP de La Fruitière de Peguet, F	1-	Flan Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Moelleux Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	
				Pomme de Haute-Savoie	--					
Semaine	lundi 12 mai	allergène	mardi 13 mai	allergène	mercredi 14 mai	allergène	jeudi 15 mai	allergène	vendredi 16 mai	allergène
	Parmentière aux Pommes de Terre BIO Print	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--
	Colombo d'Emincé de Dinde Français	1-2-3-8-10-14-	Gnocchi BIO sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Cœufs BIO Français Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Brudet Sauce Tomatée (Colin & Sardine)	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
	Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-					Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-
Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-					Petits-Pois Etuvés & Carottes BIO	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	
Meule de Savoie BIO	1-	Emmental Râpé Français	1-					Courgettes Sautées	1-2-3-8-	
Salade Ananas, Sirop Vanille	--	Yaourt aux Fraises BIO de Minzier	1-	Crème Dessert Vanille au Lait BIO du Crêt J	1-2-3-		Dès de Gruyère IGP	1-	Bûchette de Chèvre	1-
							Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons	--	Cake Marbré Leztroy	1-2-3-7-
Semaine	lundi 19 mai	allergène	mardi 20 mai	allergène	mercredi 21 mai	allergène	jeudi 22 mai	allergène	vendredi 23 mai	allergène
	Carottes BIO Râpées Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Les Premières Tomates de Gaillard , Vinaigre	1-2-3-8-10-14-
	P'tit Colin façon Paëlla au Riz BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans Sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français et son Jus	1-2-3-8-10-14-	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura sauce O	1-2-3-8-10-14-
	Paëlla aux Légumes	1-2-3-8-10-14-	Blé BIO Gonflé	1-2-3-8-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Sauce Crèmeuse aux Légumes de Saison	1-2-3-8-10-14-	Cœufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-
		Epinards Français Crèmeux au Lait BIO du C	1-2-3-8-	PDT de Viry à la Vapeur	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT HVE	1-2-3-8-	
P'tit Suisse Sucré	1-	Abondance AOP de La Fruitière des Bornes	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier		Poêlée de Haricots Beurre	1-2-3-8-	
		Sablé Vanille Leztroy	1-2-3-	Fraises Françaises	--	à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	1-11-	Banane des Antilles	--	
Semaine	lundi 26 mai	allergène	mardi 27 mai	allergène	mercredi 28 mai	allergène	jeudi 29 mai	allergène	vendredi 30 mai	allergène
	--	--	Salade de Betteraves HVE Françaises en Vir	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard , Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--
	Sauté de Filet de Poulet Français au Curry	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citra	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Rôti de Bœuf Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-			Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Purée Haricots Lingots & Chou-Fleur BIO	1-2-3-8-10-14-
	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Flageolets BIO	1-2-3-8-	PDT BIO au Four	1-2-3-8-
	Ratatouille aux Légumes de Saison	1-2-3-8-	Chou-Fleur Béchamel, au Lait BIO de Minzie	1-2-3-8-			Poêlée de Champignons & Carottes BIO	1-2-3-8-	Tomates & Aubergines Confites	1-2-3-8-
Gruyère IGP	1-	Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli		Emmental Râpé Français	1-	Fromage de Région	1-	Fromage de Région	1-	
Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	à la Confiture de Cerise Lezsaisons	1-	Crème Caramel Leztroy , Cœuf & Lait BIO de	1-2-3-	Gâteau de Semoule BIO aux Raisins Secs	1-2-3-14-	Les Premiers Melons Charentais	--	

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