

MENUS DU MOIS DE MARS 2023

# Atelier Faucigny - Allergènes 5J

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

Semaine	10	11	12	13	
Semaine	<b>lundi 6 mars</b> <b>Pommes de Terre BIO</b> en Pommentière Plein Filet de Colin d'Alaska Pané et son Citr <b>Cake aux Olives</b> Purée de <b>Brocolis BIO</b> Brie Torte AOP des Bauges Pomme BIO de Chevrier	<b>mardi 7 mars</b> Salade de <b>Chou Chine BIO</b> Sauce Cocktail Chipolatas de <b>Région</b> Grillée <b>Quenelles Nature Sauce Béchamel</b> Petits Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Abondance AOP des Pays de Savoie Compote Pomme & Polimarron BIO Lezsaisons	<b>mercredi 8 mars</b> <b>Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons</b> Brandade de Colin aux PDT BIO <b>Cœufs Durs</b> <b>Purée de PDT BIO</b> Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	<b>jeudi 9 mars</b> Salade de Saison, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Croziflette Savoyarde <b>Garlin de Crozels BIO Alpina Savoie au Reb</b> Quartiers d'Orange	<b>vendredi 10 mars</b> <b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette Flan Dubarry à la Ricotte <b>Semoule BIO</b> Gonflée Carottes de <b>Région</b> à la Crème Tarte façon Cheesecake
	<b>lundi 13 mars</b> <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés Rôti de Porc de <b>Région</b> , sauce à la Moutarde <b>Bolognaise de Pois Chiches BIO aux Carottes</b> <b>Riz BIO</b> Cuit Pilaf Meule de Savoie BIO Cookie aux Pépites au Chocolat <b>Leztroy</b>	<b>mardi 14 mars</b> <b>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</b> Dos de Cabillaud sauce Paprika <b>Flan Carottes BIO, Chèvre &amp; Miel</b> <b>Blé BIO</b> à la Tomate Fromage <b>Français</b> Râpé Clémentine	<b>mercredi 15 mars</b> <b>Céleri BIO</b> en Rémoulade <b>Steak Haché de Bœuf BIO Français</b> , sauce B <b>Bolognaise de Lentilles Vertes BIO</b> <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre Camembert <b>Compote Pomme &amp; Abricot BIO Lezsaisons</b>	<b>jeudi 16 mars</b> Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> <b>Cœufs Brouillés BIO</b> au Fromage <b>Haricots Verts BIO</b> juste Sautés <b>Banane BIO</b> des Antilles	<b>vendredi 17 mars</b> Chiffonade de Batavia, Vinaigrette Balsami Lasagnes de Bœuf <b>Français</b> <b>Gratin de Pâtes BIO Alpina</b> à la Tomate <b>Fromage Blanc BIO</b> de Minzier à la Confiture de Nectarine <b>Française Lezsaisons</b>
	<b>lundi 20 mars</b> Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> Escalope de Porc de <b>Région</b> sauce Curry <b>Quenelles Nature Sauce Tomate</b> Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> Meule de Savoie Salade de Fruits Ananas & Mangue	<b>mardi 21 mars</b> Macédoine, Navets et <b>Carottes BIO</b> <b>Raviolis BIO du Royans</b> , sauce Pesto Purée de Pomme HVE du <b>Vuache Lezsaison</b>	<b>mercredi 22 mars</b> Soupe de Carottes de <b>Reignier Lezsaisons</b> Bolognaise de <b>Lentilles Vertes BIO</b> <b>Riz Camarguais IGP BIO</b> cuit façon Pilaf Fromage <b>Français</b> Râpé <b>Banane BIO</b> des Antilles	<b>jeudi 23 mars</b> Mèil Mèlo de Saison & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Sauté de <b>Veau BIO Français</b> aux Olives <b>Cœufs Brouillés BIO au Fromage</b> <b>Céréales Gourmandes BIO</b> Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b> façon Stracciatella	<b>vendredi 24 mars</b> Cake au Chèvre & Tomates Confites Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement <b>Riz BIO Cuit Pilaf</b> Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> Quartiers d'Orange
	<b>lundi 27 mars</b> <b>Velouté de Polimarron de Savoie BIO Lezsaisons</b> Emincé de Poulet <b>Français</b> à la Crème <b>Cœufs Durs</b> <b>Polenta BIO</b> Tradition Yaourt à la Myrtille <b>BIO de Minzier</b>	<b>mardi 28 mars</b> Salade de <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> <b>Quenelles Nature BIO</b> de <b>Royans</b> sauce à la Haricots Beurre Sautés Comté BIO AOP Reblochon AOP Pomme BIO de <b>Cercier</b>	<b>mercredi 29 mars</b> <b>Carottes et Céleri BIO</b> râpés Rôti de Veau <b>Français</b> et Jus <b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b> <b>Riz BIO</b> Ciboulette Cuit façon Pilaf <b>Blettes BIO</b> à la Béchamel au <b>Lait BIO</b> de M Flan au Chocolat <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de M	<b>jeudi 30 mars</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Dos d'Eglefin, sauce Aurore <b>Quiche au Fromage</b> <b>Boullghour BIO</b> aux Epices <b>Carottes BIO</b> Vichy <b>Banane BIO</b> des Antilles	<b>vendredi 31 mars</b> <b>Menu du Nord</b> <b>Chou Rouge &amp; Blanc BIO</b> façon Coleslaw Carbonade de <b>Bœuf BIO GAEC des Savoie</b> <b>Cœufs Brouillés BIO aux Fines Herbes</b> <b>Pommes de Terre Grenailles BIO</b> de la <b>Somr</b> Tarte au Sucre

  Substitut fromage MG+MAT  
  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