

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	23		24		25		26		27					
	lundi 5 juin	Allergène	mardi 6 juin	Allergène	lundi 12 juin	Allergène	mardi 13 juin	Allergène	mercredi 14 juin	Allergène				
Semaine	Tranche de Pastèque Fraicheur	--	Salade de Pépinettes BIO façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Lentilles Vertes BIO en Salade aux Tomates	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule, Tomate et Concombre	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de Tomates & Concombres BIO	1-2-3-8-10-14-
	Diof Rochois au Vin Blanc	1-2-3-8-10-14-	Tarte Tomate BIO & Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Porc de Région à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Boulettes Pois Chiche & Poivron BIO , coulis Tomate	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Noir, Jus aux Epices Douces	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Courgettes BIO et Bœuf BIO Façon Moussaka	1-2-3-8-10-14-
	Fian Carottes BIO, Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-			Penne Rigole BIO à l'huile d'Olive	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Persillés	1-2-3-8-	Œufs Brouillés BIO aux fines Herbes	1-2-3-8-10-14-	Moussaka aux Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-
	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Epinars au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Gratin de Chou-Fleur au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Comté BIO AOP	1-	Camembert	1-	Tomates BIO & Poivrons Basquaise	1-2-3-8-	Croés BIO Alpina cuit Pilaf	1-2-3-8-
	Courgettes BIO au Cumin	1-2-3-8-					Reblochon Fermier AOP	1-	Banane BIO des Antilles	--	Crème Caramel Leztroy , au Lait & Œuf BIO	1-2-3-	Pastèque à Croquer	--
		Crème Dessert Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Abricot, selon Maturité	--	Abricot BIO	--					Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive Leztroy	1-2-3-11-	
												Melon Charentais	--	
Semaine														
Semaine														
Semaine														
Semaine														
Semaine														
Semaine														
Semaine														

Substitut fromage MATERNELLE & MG CRECHE
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