

# 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

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2024	Semaine	14	Férié	Allergène	mardi 2 avr.	Menu de Pâques	Allergène	mercredi 3 avr.	Allergène	jeudi 4 avr.	Allergène	vendredi 5 avr.	Allergène
		Lundi 1 avr.	Salade de Chou-Fleur & Vinaigrette Tor	1-2-3-8-10-14-	<b>Betteraves BIO</b> en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	<b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Parmentière aux <b>PDT BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	
		Rôti d'Agneau à l'Ail	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin aux Petits Légumes	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-11-14-	Sauté de <b>Veau HVE Français</b> aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème	1-2-3-8-10-14-		
		Filet de Poisson Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Colombo de Petits Légumes	1-2-3-8-10-14-			<b>Ceufs Brouillés BIO</b> au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Natures sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-		
		<b>Flageolets BIO</b> Confits	1-2-3-8-	<b>Semoule BIO</b> Gonflée	1-2-3-8-	<b>Riz Basmati BIO</b> façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>Torsades BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-	Petits-Pois et <b>Carottes BIO</b> en Etuvée	1-2-3-8-		
		<b>Carottes BIO</b> à la Crème	1-2-3-8-			<b>Fromage Blanc BIO de Minzier</b>	1-	Dès de Fromage de <b>Région</b>	1-	<b>Comté BIO AOP</b>	1-		
		Fromage de Région	1-	Moelleux Chocolat & Crème Anglaise	1-2-3-7-	à la Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b>		<b>Compote Pomme &amp; Abricot BIO Lezsais</b>	--	<b>Pomme BIO de Cercier</b>	--		
		Fruit de Saison	--										
15	Allergène	mardi 9 avr.	Allergène	mercredi 10 avr.	Allergène	jeudi 11 avr.	Allergène	vendredi 12 avr.	Allergène				
Lundi 8 avr.	<b>Céleri BIO</b> façon Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	<b>Carottes &amp; Chou BIO</b> façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-	Salade de <b>Riz BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade de <b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-			
<b>Raviolis BIO de Royans</b> farce Emmentaler	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud façon Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Escalope de Dinde <b>Française</b> à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Diot de <b>La Salaison des Alpes</b> Confit à l'ail	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de <b>Bœuf BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-				
		Quenelles Natures sauce Aurore	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	<b>Boulettes Pois Chiches &amp; Poivrons BIO</b> , croustilles	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de <b>Lentilles Verts BIO</b>	1-2-3-8-10-14-				
		<b>Riz BIO</b> Cuit Pilaf	1-2-3-8-	Chou-Fleur en Béchamel Curry au <b>Lait</b>	1-2-3-8-	Purée <b>PDT BIO</b> & Patate Douce	1-2-3-8-	<b>Macaronis BIO</b> au Beurre	1-2-3-8-				
<b>Yaourt Fermier BIO de Haute-Savoie</b> façon Stracciatella	1-7-	<b>Meule de Savoie BIO</b>	1-	Tarte Flan Vanillé <b>Leztroy</b>	1-2-3-	Raclette	1-	Crème Dessert <b>Leztroy</b> Vanille au <b>Lait BIO</b>	1-2-3-				
		Purée Pomme & Banane <b>Lezsaisons</b>	--			<b>Banane BIO des Antilles</b>	--						
16	Allergène	mardi 16 avr.	Allergène	mercredi 17 avr.	Menu Indien	Allergène	jeudi 18 avr.	Allergène	vendredi 19 avr.	Allergène			
Lundi 15 avr.	Salade de <b>Pépinites BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	/		Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Saucisson <b>La Salaison des Alpes</b> & Cornichons	1-2-3-8-10-14-			
Tortilla, <b>Cœuf et PDT BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	Emincé de <b>Veau Français</b> au Romarin	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet <b>Français</b> façon Tandori	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Noir sauce Huile d'Olive & Cumin	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage, <b>Cœuf &amp; Lait BIO de</b>	1-2-3-8-10-14-				
Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	1-2-3-8-	Quenelles Natures sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Ceufs Durs BIO</b> & Mayonnaise <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-						
P'tit Suisse Sucré	1-	<b>Polenta BIO</b> Tradition	1-2-3-8-	<b>Riz Basmati BIO</b> façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>PDT Grenailles BIO</b> Rôties	1-2-3-8-	<b>Boulghour BIO</b> Gonflé	1-2-3-8-				
Moelleux Amande & Noix <b>Leztroy</b>	1-2-3-7-	<b>Abondance AOP</b>	1-	Purée de <b>Carottes BIO</b> au Cumin	1-2-3-8-	<b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont</b>	1-	<b>Blettes BIO</b> Béchamel	1-2-3-8-				
		<b>Pomme BIO de Cercier</b>	--	<b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Téta</b>	1-	Compotée de Pomme <b>Lezsaisons</b> & sorbet	1-2-3-	Ananas Sirop de Vanille	--				
				Biscuit Indien Kukul <b>Leztroy</b>	1-2-3-7-								
17	Allergène	mardi 23 avr.	Allergène	mercredi 24 avr.	Allergène	jeudi 25 avr.	Allergène	vendredi 26 avr.	Allergène				
Lundi 22 avr.	<b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Macédoine de Légumes, <b>Carottes &amp; Noix</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Céleri BIO</b> façon Rémoulade	1-2-3-8-10-14-			
Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti	1-2-3-8-10-14-	Quenelle <b>Nature BIO</b> de <b>Royans</b> sauce	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané et sauce	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Bœuf BIO GAEC des Savoie &amp; du Jura</b> , sauce	1-2-3-8-10-14-				
Bolognaise de <b>Pois Chiche &amp; Carottes BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	Flan <b>Carottes BIO</b> , Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-	<b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-	Tortilla, <b>Cœuf &amp; PDT BIO</b> & Coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14-	<b>Ceufs Brouillés BIO</b> aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-				
<b>Blé BIO</b> Tomaté	1-2-3-8-	<b>Riz BIO</b> Cuit Pilaf	1-2-3-8-			<b>Haricots Verts BIO</b> Persillés	1-2-3-8-	<b>PDT BIO</b> façon Potatoes	1-2-3-8-				
		<b>Tome AOP des Bauges</b>	1-	Fromage Râpé <b>Français</b>	1-			<b>Reblochon AOP</b>	1-				
		Camembert	1-					<b>Comté BIO AOP</b>	1-				
<b>Yaourt à la Mirabelle BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-	<b>Compote Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsais</b>	--	<b>Banane BIO des Antilles</b>	--	Crème Caramel au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	1-2-3-	<b>Pommes BIO</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b>	--				

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