

# 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	45		46		47		48				
	lundi 4 nov.	Allergène	mardi 5 nov.	Allergène	mercredi 6 nov.	Allergène	jeudi 7 nov.	Allergène	vendredi 8 nov.	Allergène	
Semaine	Carotte & Panais BIO râpés	1-2-3-8-10-14-	Betterave BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Carottes de Reignier, Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	--	--	
	Raviolis BIO Champignons et Ail des Ours, Sa	1-2-3-8-10-11-14-	Gratin de Colin aux Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Endives au Jambon Recette des Enfants	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français au Curry N	1-2-3-8-10-14-	
			Quenelle Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Gratin Endives & PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Cœufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-	
			Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			Macaronis BIO Alpina au beurre	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	
						Emmental Râpé Français	1-	Crumble de Butternut BIO de Savoie	1-2-3-8-		
						Pomme BIO de Chevrier, AtoutPomme	--	Camembert	1-		
								Reblochon AOP	1-		
								Compote Pomme & Fraise Lezsaisons	--		
Semaine	Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO	1-2-3-	Yaourt à la Châtaigne BIO de Minzier	1-11-	Cake au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-					
	lundi 11 nov.	Férié	Allergène	mardi 12 nov.	Allergène	mercredi 13 nov.	Allergène	jeudi 14 nov.	Allergène	vendredi 15 nov.	Allergène
	PDT BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	--	--	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Macédoine, Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
	Escalope de Dinde Française Sauce au Cid	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud sauce aux Epices Douces	1-2-3-8-10-14-	Saucisse au Chou de La Salaison des Alpes	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO sauce Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Blanquette de Veau BIO Français	1-2-3-8-10-14-	
	Tortilla, PDT & Cœufs BIO	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Cœufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-			Poêlée de Haricots Verts BIO	1-2-3-8-	
	Polenta BIO Crémeuse	1-2-3-8-	Bouloghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Purée de PDT BIO & Patate Douce	1-2-3-8-			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	
Blettes BIO Tomatées	1-2-3-8-	Fondue Poireaux BIO	1-2-3-8-								
Fromage de Région	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Carré de Trièves BIO de la Laiterie du Mt Aig	1-	Dès de Fromage de Région	1-				
Fruit de Saison	--	Moelleux Amande, Huile d'Olive & Citron Le	1-2-3-11-	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Banane BIO des Antilles	--	Yaourt Nature BIO Sucré du GAEC Tétaz, St-	1-		
Semaine	lundi 18 nov.	Allergène	mardi 19 nov.	Allergène	mercredi 20 nov.	Allergène	jeudi 21 nov.	Menu Beaujolais	Allergène	vendredi 22 nov.	Allergène
	--		Soupe de Butternut & PDT BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave & Pomme BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade de Carotte BIO à la Vigneronne	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	
	Colin d'Alaska Plein Filet Pané & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet Français au Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Saucisson à Cuire de la Salaison des Alpes,	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Bœuf BIO Français façon Kefta	1-2-3-8-10-14-	
	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-14-	Petits Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Quenelle Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Cœufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Kefta	1-2-3-8-10-14-	
	Coquillettes 1/2 Complètes BIO Alpina Savo	1-2-3-8-			Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	
	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-			Gratin de Courge Spaghetti BIO	1-2-3-8-					
	Meule de Savoie BIO	1-									
Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arb	1-										
Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	--	Poire BIO de Cercier	--	Fromage Blanc BIO de Minzier		Jus Pomme BIO de Lacroix, de Cercier	--				
				façon Stracciatella	1-7-	Sablé Polimarron BIO de Savoie & Chocola	1-2-3-7-	Crème Caramel au Lait BIO de Minzier	1-2-3-		
Semaine	lundi 25 nov.	Allergène	mardi 26 nov.	Allergène	mercredi 27 nov.	Allergène	jeudi 28 nov.	Allergène	vendredi 29 nov.	Menu Portugais	Allergène
	Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-	--		Soupe au Chou Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans Sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura façon Bo	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux PDT BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	
	Sauce Fromagère Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Cœufs Brouillés BIO au Fromage & Ecrasé de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	
	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-			Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux	1-2-3-8-			
							Polimarrons BIO Rôties	1-2-3-8-			
						Brie	1-				
Emmental Français Râpé	1-	Yaourt BIO de La Ferme du Crêt Joli à Minzi	1-	Abondance AOP	1-	Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville sur	1-				
Pomme BIO Lacroix, de Cercier	--	à la Confiture de Pêche Lezsaisons	--	Clémentine Corse	--	Compote Pomme & Châtaigne BIO Lezsaisc	1-11-	Tarte façon Pastel de Nata Leztroy	1-2-3-		

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