

## 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	2	Allergène	mardi 7 janv.	Allergène	mercredi 8 janv.	Allergène	jeudi 9 janv.	Allergène	vendredi 10 janv.	Allergène
Semaine	lundi 6 janv.	Allergène	mardi 7 janv.	Allergène	mercredi 8 janv.	Allergène	jeudi 9 janv.	Allergène	vendredi 10 janv.	Allergène
	<b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés en Vinaigrette <b>Raviolis BIO Légumes du Soleil BIO</b> Crémés  <b>Yaourt Fermier BIO de Minzier</b> à la Confiture de Mirabelle <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	<b>Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons</b> Colombo de Colin et ses Petits Légumes de <b>Colombo de Petits Légumes</b> <b>Riz Camarguais IGP BIO</b> cuit façon Pilaf  Bûche de Chèvre <b>Pomme BIO de Lacroix, Cercier</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-11-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1- --	Macédoine de Légumes, <b>Carottes &amp; Navets</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français Rôti Miel</b> <b>Boulettes de Pois Chiche BIO &amp; Coulis Tomate</b> <b>Polenta BIO au Potimarron BIO de Savoie</b>  <b>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Ali</b> Quartier d' <b>Orange BIO</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- --	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Steak Haché BIO Charolais</b> & sa Sauce Barbe <b>Bolognaise de Lentilles Vertes BIO</b> <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b>  Emmental Râpé <b>Français</b> Flan Chocolat <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-7-	-- Knack de <b>La Saison du Mont-Charvin, Douvres</b> <b>Cœufs Brouillés BIO à la Ciboulette</b> Ecrasé de PDT de <b>Savoie</b> au <b>Lait BIO</b> Chou façon Choucroûte <b>Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua</b> Galette des Rois à la Frangipane	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-11-
Semaine	lundi 13 janv.	Allergène	mardi 14 janv.	Allergène	mercredi 15 janv.	Allergène	jeudi 16 janv.	Allergène	vendredi 17 janv.	Allergène
	<b>Pommes de Terre BIO</b> en Parmentière Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citron <b>Cake au Fromage Leztroy</b> Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvées  <b>Yaourt Nature Sucré BIO de La Ferme du Crêt</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-	<b>Velouté de Courgette BIO de Savoie, Lezsaisons</b> <b>Quenelle Nature BIO de Royans</b> Coulis Provence  <b>Blé BIO</b> cuit façon Pilaf Fondue de <b>Poireaux BIO</b> au Curry  Gâteau au <b>Yaourt BIO</b> , Amandes & Pistache	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-11-	-- Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b>  <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Blettes BIO</b> Etuvées <b>Abondance AOP</b> <b>Banane BIO des Antilles</b>	1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Saucisse au Chou de <b>La Saison des Alpes</b> <b>Cœufs Brouillés BIO au Fromage</b> PDT <b>BIO</b> à la Vapeur  <b>Dès de Gruyère AOP</b> <b>Compote Pomme &amp; Abricot BIO Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-	-- Sauté de <b>Veau BIO Français</b> aux Olives <b>Bolognaise de Lentilles Vertes BIO</b> <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gouffrée Légumes à l'Orientale ( <b>Carottes &amp; Navets BIO</b> ) <b>Meule de Savoie BIO</b> Clémentine	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --
Semaine	lundi 20 janv.	Allergène	mardi 21 janv.	Allergène	mercredi 22 janv.	Allergène	jeudi 23 janv.	Allergène	vendredi 24 janv.	Allergène
	<b>Betteraves BIO</b> en Vinaigrette Quiche au Fromage, <b>Lait</b> & <b>Cœufs BIO Français</b>  <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre <b>Blettes BIO</b> Béchamel  <b>Kiwi BIO</b> de la Vallée du Rhône	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- --	-- Dos d'Eglefin Sauce Aurore <b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b> <b>Boulognais BIO</b> Gonflé <b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO de Minzier</b> <b>Brie des Pâturages Comtois</b> <b>Tome AOP des Bauges</b> Cake au Chocolat <b>Leztroy</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1- 1-2-3-7-	<b>Céleri BIO</b> en Rémoulade Hachis Parmentier, <b>Bœuf BIO Français</b> <b>Hachis Parmentier, Pois BIO Français</b>  Tarte aux <b>Pommes BIO</b> façon Crumble <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-	Crème du Dubarry <b>Lezsaisons</b> Sauté de Filet de Poulet <b>Français N.A.</b> Sauce <b>Quenelles Nature Sauce Tomate</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf  <b>Yaourt aux Fruits Rouges BIO</b> de Minzier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> , PDT de <b>Savoie</b> Gratin de PDT de <b>Savoie</b> & <b>Reblochon AOP</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1- --
Semaine	lundi 27 janv.	Allergène	mardi 28 janv.	Allergène	mercredi 29 janv.	Allergène	jeudi 30 janv.	Allergène	vendredi 31 janv.	Allergène
	-- Aiguillettes de Poulet <b>Français</b> à la Provençale <b>Quiche au Fromage, Lait</b> & <b>Cœufs BIO</b> <b>Polenta BIO</b> Tradition Poelée de <b>Haricots Verts BIO Français</b> <b>Comté AOP</b> <b>Purée de Pomme BIO Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --	<b>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</b> Gratin de Colin aux <b>Poireaux BIO</b> Bolognaise de <b>Pois Chiche</b> au <b>Potimarron BIO</b> <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée  <b>Abondance AOP</b> Clémentine	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1- --	<b>Carottes BIO</b> Mais & sauce Sucrée Samoussas de Légumes aux Epices  <b>Riz BIO</b> façon Cantonais  Panacotta Coco coulis Mangue & Banane	1-2-3-8-10-12-14- 1-2-3-7-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3- 1-2-3-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Bourguignon de <b>Bœuf BIO des GAEC des Savoies</b> <b>Cœufs Brouillés BIO au Fromage</b> Purée PDT <b>BIO</b> & Patate Douce  <b>Fromage Blanc BIO</b> de Minzier à la Confiture de Nectarine <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1-	Salade de <b>Haricots Verts BIO Français</b> , Sauce Jambon Blanc en Tranche <b>Cœufs Durs BIO Français &amp; Mayonnaise Lezsaisons</b> <b>Macarons BIO Alpina Savoie</b>  Emmental Râpé <b>Français</b> Crêpe Chocolat & Noisette	1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-7-11-

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