

Atelier Faverges - 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

N°	Date		Allergène		Date		Allergène		Date		Allergène		Date		Allergène		
	Menu	Allergène	Menu	Allergène	Menu	Allergène	Menu	Allergène	Menu	Allergène	Menu	Allergène	Menu	Allergène	Menu	Allergène	
49	lundi 2 déc.	Allergène	mardi 3 déc.	Allergène	mercredi 4 déc.	Allergène	jeudi 5 déc.	Allergène	vendredi 6 déc.	Allergène							
	–		Crème Dubarry Lezsaions	1-2-3-8-10-14-	Carottes & Navets BIO en Macédoine	1-2-3-8-10-14-	Salade de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc & Cornichon	1-2-3-8-10-14-					
	Dos de Cabillaud Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français N.A. sauce	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché Charolais BIO Français & son	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-									
	Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Cœufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	PDT BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des	1-2-3-8-							
Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Patates Douces BIO façon Potatoes	1-2-3-8-			Yaourt Fermier du GAEC du Pré Jourdan, St Laurent									
Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Ai	1-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-			à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	1-11-	Compote Pomme & Myrtille Française Lezsa							
Comté BIO AOP	1-	Clémentine	–	Crème Dessert Chocolat Leztroy , au Lait BIO	1-2-3-7-												
Pomme BIO de Cercier	–																
50	lundi 9 déc.	Allergène	mardi 10 déc.	Allergène	mercredi 11 déc.	Allergène	jeudi 12 déc.	Allergène	vendredi 13 déc.	Allergène							
	Soupe de Légumes BIO Lezsaions & Croustis	1-2-3-8-10-14-	–	Céleri Rave BIO Râpé en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Chou Chinois BIO sauce Cocktail Leztroy	1-2-3-8-10-14-								
	Croziflette Savoyarde, Crozets BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean-de-Royans	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Dinde Française Sauce au Mie	1-2-3-8-10-14-	Colin d'Alaska Plein Filet Pané & Sauce Tartar	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau HVE Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-							
	Gratin de Crozets BIO Alpina Savoie & Rebblin	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Quiche au Fromage, Lait & Cœufs BIO	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiche au Potimarron BIO	1-2-3-8-10-14-	Cœufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-							
		Blettes BIO en Béchamel	1-2-3-8-	Blé BIO Tomaté	1-2-3-8-	Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-	Purée PDT & Potimarron BIO de Savoie	1-2-3-8-								
		Abondance AOP	1-	Brie	1-			Camembert	1-								
Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	–	Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Compote Pomme & Nectarine Lezsaions	–	Yaourt Nature Sucré BIO de La Ferme de M	1-	Tome AOP des Bauges	1-								
								Clémentine	–								
51	lundi 16 déc.	Allergène	mardi 17 déc.	Allergène	mercredi 18 déc.	Allergène	jeudi 19 déc.	Allergène	vendredi 20 déc.	Allergène							
	–		Potage St Germain BIO Lezsaions	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Palmier Feuilleté Tomaté & Comté BIO Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Betteraves BIO & Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-							
	Chipolata de La Saison du Mt-Charvin, Do	1-2-3-8-10-14-	Cappelletti de Royans Epinards & Fromage	1-2-3-8-10-14-	Filet de Poulet Jaune Français , sauce Crème	1-2-3-8-10-14-	Trio de Poissons & Gnocchis BIO Crèmeux	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-							
	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14-			Quenelle Nature Sauce Béchamel aux Morilles	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO Crèmeux sans poisson	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Verts BIO	1-2-3-8-10-14-							
Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-			Gratin au PDT HVE de Savoie à l'Abondance	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie façon Pilaf	1-2-3-8-								
Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-					Bûche Praliné & Chocolat Leztroy	1-2-3-7-11-	Fromage Râpé Français	1-								
Meule de Savoie BIO	1-	Yaourt aux Coings BIO du Crêt Joli	1-	Clémentines & Papillotes Cémoi de Chamb	1-2-3-7-9-11-12-	Clémentines & Papillotes Cémoi de Chamb	1-2-3-7-9-11-12-	Compote Pomme & Potimarron BIO Lezsaions	–								
Poire BIO de Cercier	–																
52	lundi 23 déc.	Allergène	mardi 24 déc.	Allergène	mercredi 25 déc.	Allergène	jeudi 26 déc.	Allergène	vendredi 27 déc.	Allergène							
	–		Cœufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaions	1-2-3-8-10-14-	Terrine de Campagne & Cornichon	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave BIO Râpé	1-2-3-8-10-14-							
	Dos de Lieu Noir Sauce Massalé	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Soufflé à l'Abondance	1-2-3-8-10-14-	Bourguignon de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Porc HVE Fermier de Challong	1-2-3-8-10-14-							
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-			Rôti de Veau Français aux Morilles & Vin Jaune	1-2-3-8-10-14-	Cœufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	PDT BIO au Four	1-2-3-8-							
Boullghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Riz Camarguais BIO IGP	1-2-3-8-	Fian Broccolis & Artichaut	1-2-3-8-10-14-	Polenta BIO au Potimarron BIO	1-2-3-8-	Purée Broccolis & Pois Cassés BIO	1-2-3-8-								
Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, Lait BIO	1-2-3-8-	Butternuts BIO Rôtis aux Epices	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-			Meule de Savoie BIO	1-								
				Champignons de Paris Farcis	1-2-3-8-	Fromage de Région	1-	Tomme Fermière IGP de Haute-Savoie	1-								
Camembert	1-	P'tit Suisse Sucré	1-	Fromage de Région	1-	Bûche Praliné & Chocolat Leztroy	1-2-3-7-11-	Carrot Cake									
Clémentine	–																
53	lundi 30 déc.	Allergène	mardi 31 déc.	Allergène	mercredi 1 janv.	Allergène	jeudi 2 janv.	Allergène	jeudi 16 janv.	Allergène							
	Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-	–	Toast de Sardine & Salade Verte	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO & Maïs Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-								
	Colombo de Colin d'Alaska et Petits Légum	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Aiguillette de Poulet Français à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Cœufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-							
	Colombo de Petits Légumes	1-2-3-8-10-11-14-	Fian Dubarry	1-2-3-8-10-14-	Terrine de Potimarron BIO	1-2-3-8-10-14-	Sauce Crémeuse aux Légumes	1-2-3-8-10-14-	Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés	1-2-3-8-							
Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Haricots Lingots à la Tomate	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-										
		Potimarrons BIO Rôtis	1-2-3-8-	Gratin de Cardons Tradition	1-2-3-8-			Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive Le	1-2-3-11-								
Brie	1-	Comté BIO AOP	1-	Fromage de Région	1-	Fromage Râpé Français	1-	Yaourt Nature Sucré de La Ferme des 4 Sais	1-								
Purée de Pomme BIO Lezsaions	–	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	–	Pomme BIO cuite au Four	–												

Substitut fromage MATERNELLE
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

MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2024