

Atelier Faverges - 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		3		4		5				
	lundi 6 janv.	Allergène	mardi 7 janv.	Allergène	mercredi 8 janv.	Allergène	jeudi 9 janv.	Allergène	vendredi 10 janv.	Allergène	
Semaine	Carottes & Panais BIO Râpés en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-11-14	Macédoine de Légumes, Carottes & Navets	1-2-3-8-10-14	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14	--	--	
	Raviolis BIO Légumes du Soleil BIO Crémés	1-2-3-8-10-14	Colombo de Colin et ses Petits Légumes de	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14	Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14	Steak Haché BIO Charolais & sa Sauce Bar	1-2-3-8-10-14	Knock de La Saison du Mont-Charvin, Dou	1-2-3-8-10-14	
			Colombo de Petits Légumes	1-2-3-8-10-11-14	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Toma	1-2-3-8-10-14	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14	Cœufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14	
			Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Polenta BIO au Polimarron BIO de Savoie	1-2-3-8-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO	1-2-3-8-	
		Yaourt Fermier BIO de Gruffy	1-	Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises	1-	Emmental Râpé Français	1-	Chou façon Choucroûte	1-2-3-8-		
		à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons	1-	Bûche de Chèvre	1-	Flan Chocolat Leztroy, au Lait BIO	1-2-3-7-	Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua	1-		
				Pomme BIO de Lacroix, Cercier	--	Quartier d'Orange BIO	--	Galette des Rois à la Frangipane	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	
	Pommes de Terre BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-14	Velouté de Courgette BIO de Savoie, Lezsa	1-2-3-8-10-14-	--		Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--		
	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citr	1-2-3-4-5-6-8-10-14	Quenelle Nature BIO de Royans Coulis Prov	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Saucisse au Chou de La Saison des Alpes	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau BIO Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-	
	Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Blé BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Cœufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	
		Petits-Pois & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-	Fondue de Poireaux BIO au Curry	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-		
		Yaourt Nature Sucré BIO de Tétaz	1-	Gâteau au Yaourt BIO, Amandes & Pistache	1-2-3-11-	Dès de Gruyère AOP	1-	Légumes à l'Orientale (Carottes & Navets BI	1-2-3-8-		
						Compote Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	1-2-3-	Meule de Savoie BIO	1-		
								Clémentine	--		
Semaine	lundi 20 janv.	Allergène	mardi 21 janv.	Allergène	mercredi 22 janv.	Allergène	jeudi 23 janv.	Allergène	vendredi 24 janv.	Allergène	
	Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--			Céléri BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Crème au Dubarry Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Quiche au Fromage, Lait & Cœufs BIO Franç	1-2-3-8-10-14-	Dos d'Eglefin Sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Hachis Parmentier, Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français N.A. Sauc	1-2-3-8-10-14-	Tartiflette Savoyarde Leztroy, PDT de Savoie	1-2-3-8-10-14-	
			Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Hachis Parmentier, Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Gratin de PDT de Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	
		Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Boullghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-				
		Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-						
				Brie des Pâturages Comtois	1-						
				Tome AOP des Bauges	1-						
				Yaourt Nature Sucré BIO de Tétaz	1-2-3-7-	Tarte aux Pommes BIO façon Crumble Leztr	1-2-3-	Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier	1-	Quartiers d'Orange BIO	--
Semaine	lundi 27 janv.	Allergène	mardi 28 janv.	Allergène	mercredi 29 janv.	Allergène	jeudi 30 janv.	Allergène	vendredi 31 janv.	Allergène	
	--		Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Maïs & sauce Sucrée	1-2-3-8-10-12-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de Haricots Verts BIO Français, Sauc	1-2-3-8-10-11-14-	
	Aiguillettes de Poulet Français à la Provenç	1-2-3-8-10-14-	Gratin de Colin aux Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Samoussas de Légumes aux Epices	1-2-3-7-8-10-14-	Bourguignon de Bœuf BIO des GAEC des Sc	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc en Tranche	1-2-3-8-10-14-	
	Quiche au Fromage, Lait & Cœufs BIO	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiche au Polimarron B	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO façon Cantonais	1-2-3-8-	Cœufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Cœufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsa	1-2-3-8-10-14-	
		Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Purée PDT BIO & Patate Douce	1-2-3-8-	Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-		
		Poelée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-								
		Comté AOP	1-	Abondance AOP	1-						
		Purée de Pomme BIO Lezsaisons	--	Clémentine	--	Panacotta Coco coulis Mangue & Banane	1-2-3-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Emmental Râpé Français	1-
								à la Confiture de Nectarine Lezsaisons	1-	Crêpe Chocolat & Noisette	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