

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

MENUS DU MOIS DE JUIN 2025	23	lundi 2 juin	Allergène	mardi 3 juin	Allergène	mercredi 4 juin	Allergène	jeudi 5 juin	Allergène	vendredi 6 juin	Menu Crétois	Allergène
		Carottes BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Salade de Pépinielles BIO Apina Savoie Tex	1-2-3-8-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises	1-2-3-8-10-14-	—	—	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Lezroy		1-2-3-8-10-14-
		Brandade de Colin aux Poririmes de Terre	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage, Œufs BIO & Lait BIO de	1-2-3-8-10-14-	Palet Pané de Pois/Blé, Coco, Curry & sa so	1-2-3-8-10-11-14-	Chipolata Grillée de La Saison du Mont-C	1-2-3-8-10-14-	Gamapilafo (Cube de Filet de Poulet Franç		1-2-3-8-10-14-
		Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-					Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Toma	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux Emincé Végétal Courgette & Citra		1-2-3-8-10-14-
	24	& Purée de PDT	1-2-3-8-	Epinards Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Tian Provençal	1-2-3-8-	Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO au Citron		1-2-3-8-
								Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-			
						Beaufort AOP	1-	Raclette IGP de Savoie	1-	Dès de Féta AOP		1-
		Yaourt à la Cerise BIO de Minzier	1-	Pastèque à Croquer	—	Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons	—	Brie des Pâturages Comtois	1-	Yaourt Fermier HVE du GAEC du Prè-Jourda		1-
	25							Cerises, selon Maturité	—			
		lundi 9 juin	Lundi de Pentecôte Férié	Allergène	mardi 10 juin	Allergène	mercredi 11 juin	Allergène	jeudi 12 juin	Allergène	vendredi 13 juin	Allergène
		Salade de Betteraves HVE & Maïs	1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule, Boulghour et C	1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	—	—	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy		1-2-3-8-10-14-
		Brudet aux Poissons (Colin & Sardine)	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Plein Filet d'Alaska Pané & sauce Tartare Le	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Parc de La Ferme de Challeng	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau HVE Français Marengo		1-2-3-8-10-14-
	26	Cake aux Olives Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie à l'Huile	1-2-3-8-			Quenelle Nature à la Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO		1-2-3-8-
		Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Pommes de Terre Vapeur		1-2-3-8-
		Courgettes BIO Pistou	1-2-3-8-			Ratatouille aux Légumes de Saison	1-2-3-8-	Concassé de Tomate	1-2-3-8-			
				Flan Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Melon Charentais HVE Français	—	Bûchette de Chèvre	1-			
	27	Fromage de Région	1-					Abricot, selon Maturité	—	Abondance AOP		1-
		lundi 16 juin	Allergène	mardi 17 juin	Allergène	mercredi 18 juin	Allergène	jeudi 19 juin	Allergène	vendredi 20 juin	Allergène	
		—	—	Melon Charentais HVE Français	—	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Sauce Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO Français à la Crème		1-2-3-8-10-14-
		Crèmeux Deux Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti	1-2-3-8-10-14-	Gnocchi BIO Sauce Crémeuse au Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Bourguignon de Bœuf BIO des GAEC de Sa		1-2-3-8-10-14-
	28	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Toma	1-2-3-8-10-14-			Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsa	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Pois BIO Français		1-2-3-8-10-14-
		Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	Ecrasé de Pommes de Terre	1-2-3-8-			Semoule BIO Alpina Savoie		1-2-3-8-
		Courgettes BIO Sautées	1-2-3-8-	Tomates & Aubergines	1-2-3-8-	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-					
		Tome des Bauges AOP	1-					Fromage Râpé Français	1-			
	29	Comté BIO AOP	1-									
		Pastèque à Croquer	—	Crème Dessert Chocolat Lezroy, au Lait BIO	1-2-3-7-	Gâteau aux Framboises Lezroy	1-2-3-			Panacotta à la Fraise Lezroy		1-2-3-
	30	lundi 23 juin	Allergène	mardi 24 juin	Allergène	mercredi 25 juin	Allergène	jeudi 26 juin	Allergène	vendredi 27 juin	Allergène	
		Tomates de Gaillard & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule, Pois Chiche et C	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO Français à la Bulgare	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	—		—
		Diot au Vin Blanc de La Saison du Mont-C	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Lentilles Vertes BIO & sa sauce	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Dinde Française Sauce Crémeu	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & sauce Barbecu	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin Sauce Aurore		1-2-3-4-5-6-8-10-14
		Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-			Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette		1-2-3-8-10-14-
	31	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	PDT Rôties au Four	1-2-3-8-	Riz BIO cuit Pilaf		1-2-3-8-
										Aubergine & Courgette BIO Confites		1-2-3-8-
		Meule de Savoie BIO	1-			P'tit Suisse Sucré	1-	Dés de Gruyère IGP de Franche-Comté	1-	Brie des Pâturages Comtois		1-
		Abricot, selon Maturité	—	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-	1-	Cerises, selon Maturité	—	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	—	Sablé Spéculos Lezroy		1-2-3-
	32	lundi 30 juin	Allergène	mardi 1 juil.	Allergène	mercredi 2 juil.	Allergène	jeudi 3 juil.	Allergène	vendredi 4 juil.	Allergène	
		Tomates de Gaillard & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses et Beurre	1-	—	—	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	—		—
		Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin & ses Petits Légumes de	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Roy	1-2-3-8-10-14-	Sandwich Jambon Blanc, Gruyère IGP & Be		1-2-3-8-10-14-
		Flan de Courgette BIO	1-2-3-8-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-					Sandwich Thon & Mayonnaise		1-2-3-4-5-6-8-10-14-
	33	Pommes de Terre Cuisson Vapeur	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			Chips		1-2-3-8-
						Courgettes BIO au Cumin	1-2-3-8-					
				Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, &	1-							
		Comté BIO AOP	1-	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Carré du Trièves BIO de la Laiterie du Mont-	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-2-3-	Gourde Compote de Pomme BIO		—
	34	Pêche BIO	—	Abricot, selon Maturité	—	Melon Charentais HVE Français	—	au Caramel BIO Lezsaisons	—	Cake à la Banane BIO Lezroy		1-2-3-

Substituit fromage MATERNELLE
Substituit 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