

Atelier Faucigny - Allergènes 4J

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 D'AVRIL 2025	Semaine	15	lundi 7 avr.	Allergène	mardi 8 avr.	Allergène	jeudi 10 avr.	Allergène	vendredi 11 avr.	Allergène
			Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Chiffonnade de Laitue Romaine & Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Filet de Poulet Française NA Poché à l'Italiane	1-2-3-8-10-14-
			Quiche au Fromage, CŒuf & Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin façon Paëlla, au Riz BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Boulette de Bœuf BIO Français sauce Paprika	1-2-3-8-10-14-	Cake aux Olives	1-2-3-8-10-14-
			Petits-Pois et Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8	Paëlla aux Légumes	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta Hari&Co sauce F	1-2-3-7-8-10-14-	Céréales Gourmandes BIO	1-2-3-7-8-
							Ecrasé de PDT BIO	1-2-3-8-	Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-
					Camembert des Pâturages Comtois	1-				
					Reblochon AOP de La Fruitière de Peguet, Fill	1-	Dès de Gruyère IGP	1-	Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1-
			P'tit Suisse Sucré	1-	Pomme BIO de Cercier	--	Tarte aux Pommes BIO avec Crumble (Szarl	1-2-3-	Banane BIO des Antilles	--
	Semaine	16	lundi 14 avr.	Allergène	mardi 15 avr.	Allergène	jeudi 17 avr.	Allergène	vendredi 18 avr.	Allergène
			Carottes & Chou BIO façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu façon Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Betteraves Rouges BIO	1-2-3-8-10-14-
			Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans	1-2-3-8-10-14-	CŒufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de La Saison des Alpes	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO GAEC des Savoie & du Jura , sauce	1-2-3-8-10-14-
					Riz Basmati BIO Cuit Pilaf	1-2-3-8-	Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-
			Emmental Râpé Français	1-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-
			Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Meule de Savoie BIO	1-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-	CŒuf Chocolat au Lait & Cœur Lacté BIO de B	1-2-3-7-9-11-12
MENUS DU MOIS D'AVRIL 2025	Semaine	17	lundi 21 avr.	Allergène	mardi 22 avr.	Allergène	jeudi 24 avr.	Allergène	vendredi 25 avr.	Allergène
			--		Radis Roses & Beurre	1-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-
			Escalope de Porc de Challonges sauce Mou	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Pizza au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau HVE Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-
			Cake au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-			CŒufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-
			Gratin Dauphinois Lezsaisons	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	CŒufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Purée PDT & Chou-Fleur BIO	1-2-3-8-
			Flan Brocolis BIO & Artichaut	1-2-3-8-						
			Fromage de Région	1-	Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	1-	Tiramisu au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1-
			Fruit de Saison	--					Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbus	1-
	Semaine	18	lundi 28 avr.	Allergène	mardi 29 avr.	Allergène	jeudi 1 mai	Allergène	vendredi 2 mai	Allergène
			Salade de Betteraves Rouges BIO	1-2-3-8-10-14-			Radis Roses & Beurre	1-	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Tex-f	1-2-3-8-10-14-
			Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce To	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans sauce Toma	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Porc Français à l'Echalotte	1-2-3-8-10-14-	Bouchée de Riz à l'Italienne BIO Kambio , sau	1-2-3-8-10-14-
			Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-	Blé BIO Gonflé	1-2-3-8-	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		
			PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Purée de Pois Cassés BIO	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-
					Bûchette de Chèvre	1-	Courgette au Pistou	1-2-3-8-		
			Yaourt Fermier HVE du GAEC du Pre Jourdan	1-	Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises	1-	Fromage de Région	1-	Gruyère IGP	1-
			à la Confiture de Prune Lezsaisons	--	Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons	--	Pomme cuite au Four	--	Fruit de Saison	--

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