Atelier Faucigny - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent êtres 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

		lundi 3 nov. Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 4 nov.	Allergène	mercredi 5 nov.	Allergène	jeudi 6 nov.	Allergène	vendredi 7 nov.	Allergène	
		Duo Carotte & Panais BIO Râpés	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy		Betterave BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Courgette Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			
		Raviolis Champ. & Aïl des Ours BIO Royans, Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10- 11-14-	Gratin Endives, PDT BIO, Jambon Français & Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale	1-2-3-8-10-14-	
	Ę.			Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14	Gratin Endives & PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette 1-2-3-8-10-14-		Palet Pané Blé Coco & Curry et Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-	
				Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition Polimarrons BIO Rôtis	1-2-3-8- 1-2-3-8-	
	Š	Emmental Râpé Français	1-					Abondance AOP de Nos Fruitières	1-	Tolinarons bio kons	1230	
LC		Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons		Crème Dessert Chocolat Leztroy , au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Carrot Cake Leztroy	1-2-3-7-11-	Poire BIO de Cercier		Yaourt à la Châtaigne BIO de Minzier	1-11-	
027	46	lundi 10 nov.	Allergène	mardi 11 nov. Férié	Allergène	mercredi 12 nov.	Allergène	jeudi 13 nov.	Allergène	vendredi 14 nov. Les Délices des Princesses	Allergène	
9		Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade de Chou-Fleur	1-2-3-8-10-14-	-		-		Soupe Butternut & PDT BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
E 2		Dos de Cabillaud façon Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-10- 14-	Emincé de Dinde Française Sauce au Cidre	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta Sauce Massalé	1-2-3-8-10-11-14-	Pilon de Poulet Français au Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	
04	ajije	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu Sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10- 14-					Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	
EMB		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		Haricots Coco Tomatés	1-2-3-8-			Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	
	Se			Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-	Gratin de Courge Spaghetti BIO	1-2-3-8-	Fondue Poireaux BIO	1-2-3-8-		-	
5				Fromage de Région	1-	Brie des Pâturages Comtois	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-7-	Dès de Gruyère IGP, de Franche-Comté Pomme BIO de Chevrier & Meringue Suisse	1-	
		Cake aux Pommes BIO Leztroy	1-2-3-	Fruit de Saison	-	Purée de Pomme HVE Lezsaisons		façon Stracciatella		Leztroy	1-2-3-	
ž		lundi 17 nov.	Allergène	mardi 18 nov.	Allergène	mercredi 19 nov.	Allergène	jeudi 20 nov. Menu Beaujolais	Allergène	vendredi 21 nov.	Allergène	
i iii		-	-	Salade de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	-	_	Salade de Carotte BIO à la Vigneronne	1-2-3-8-10-14-	Potage St-Germain BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
		Colin d'Alaska Plein Filet Pané & sa Sauce Tartare Leztroy	1-2-3-4-5-6-8-10-	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Boeuf Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Saucisson à Cuire de la Salaison des Alpes, la Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	
S		Emincé de Pois BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-			Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-			
ō	aine	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Chou-Fleur en Béchamel	1-2-3-8-	Patate Douce Rôtie au Four	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	
٤		Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-			Blettes BIO Tomatées	1-2-3-8-					
\supseteq	Š	Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny	1-			Carré du Trièves BIO de la Laiterie du Mt Aiguille	1-	Jus Pomme BIO Lacroix, de Cercier	-	Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville sur Fier	1-	
SD		Meule de Savoie BIO	1-	Yaourt BIO de La Ferme du Crêt Joli à Minzier						Camembert des Pâturages Comtois	1-	
N N				à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	1-	Clémentine Corse IGP	-	Sablé Potimarron BIO de Savoie & Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Banane des Antilles		
<u> </u>		lundi 24 nov.	Allergène	mardi 25 nov.	Allergène	mercredi 26 nov.	Allergène	jeudi 27 nov.	Allergène	vendredi 28 nov.	Allergène	
3		Betterave BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave & Pomme BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade de Riz BIO Colorée	1-2-3-8-10-14-	-		
		Brandade de Colin aux PDT & Butternut BIO	1-2-3-4-5-6-8-10- 14-	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français Sauce à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Boeuf BIO des GAEC Savoie & Jura façon Bourguignon	1-2-3-8-10-14-	
		Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Sauce Crémeuse aux Légumes de Saison	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-			Quenelle BIO Béchamel	1-2-3-8-10-14-	
	-≣	& Purée PDT & Butternut BIO	1-2-3-8-			N/ NO. 2	1000			D 11 NO 0 11	1000	
	em			Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre Purée Brocolis & Pois Cassés BIO	1-2-3-8- 1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé Potimarrons BIO Rôtis	1-2-3-8- 1-2-3-8-	
	S	Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, à Fillinges	1-							Comté BIO AOP, de Nantua	1-	
		Bûchette de Chèvre	1-	Yourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-								
		Pomme BIO Lacroix, de Cercier		Germain-les-Paroisses	1-	Crème Caramel au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Poire BIO de Cercier		Purée Pomme & Mirabelle Lezsaisons		

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