

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 DE SEPTEMBRE 2023	Semaine	36	lundi 4 sept.	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 5 sept.	Allergène	jeudi 7 sept.	Allergène	vendredi 8 sept.	Allergène
		Carottes BIO & Maïs Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Pommes de Terre en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette aux Epic	1-2-3-8-10-14-	Pastèque	--		
		Raviolis BIO Emmental & Basilic de Royans	1-2-3-8-10-14-	Colin d'Alaska Pané Plein Filet	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché de Bœuf BIO Français et son Jus	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc	1-2-3-8-10-14-		
				Cake au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Quiche Tomate & Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO aux Tomates	1-2-3-8-10-14-		
				Epinards au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Purée de PDT de Savoie, Pointe de Crème	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes BIO	1-2-3-8-		
						Meule de Savoie BIO	1-				
		Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	1-	Nectarine BIO	--	Tome AOP des Bauges	1-	Petit Suisse Sucré	1-		
						Melon Charentais	--	Sablé Spéculoos Lezroy	1-2-3-		
37	lundi 11 sept.	Allergène	mardi 12 sept.	Allergène	jeudi 14 sept.	Allergène	vendredi 15 sept.	Allergène			
Semoule & Légumes BIO en Taboulé	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Pâté Croûte & Cornichons	1-2-3-8-10-14-				
Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Chipolata de Région Grillée	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO & Mayonnaise	1-2-3-8-10-14-				
Haricots Verts BIO Sautés	1-2-3-8-	Quenelles Nature sauce Provençale	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Bœuf Français et son Jus	1-2-3-8-10-14-				
		Blé BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Boulettes de Pois Chiches & Poivrons BIO	1-2-3-8-10-14-				
		Courgettes BIO Fondues au Cumin	1-2-3-8-			Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-				
Grappes de Raisin	--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Sc	1-	Dès de Fromage de Région	1-	Concassée de Tomates BIO	1-2-3-8-				
				Compote Pomme & Fraise Lezsaisons	--	Pastèque	--				
38	lundi 18 sept.	Allergène	mardi 19 sept.	Allergène	jeudi 21 sept.	Allergène	vendredi 22 sept.	Allergène			
Salade de Lentilles Vertes BIO façon Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Courgettes BIO à l'Andalouse	1-2-3-8-10-14-	Concombres BIO à la Bulgare	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Sauce Balsamique	1-2-3-8-10-14-				
Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti	1-2-3-8-10-14-	Quenelles BIO Nature du Royans Tomatées	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau Français HVE façon Mareng	1-2-3-8-10-14-				
Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-				
Choux-Fleurs Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-	Camembert	1-	Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf	1-2-3-8-	Pommes de Terre HVE de Savoie au Four	1-2-3-8-				
		Raclette BIO de Savoie	1-	Tomate BIO & Poivron Basquaise	1-2-3-8-						
Muffin au Chocolat	1-2-3-7-	Prunes	--	Flan Vanille, Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Comté BIO AOP Seigue Martin	1-				
						Grappe de Raisin	--				
39	lundi 25 sept.	Allergène	mardi 26 sept.	Allergène	jeudi 28 sept.	Allergène	vendredi 29 sept.	Allergène			
Carottes de Savoie en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Cake au Chèvre et Tomates Confites	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO & Maïs Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-				
Dos d'Eglefin sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Brouillés aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-				
Flan Dubarry	1-2-3-8-10-14-	PDT BIO au Four	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-						
Riz BIO aux Poivrons	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Tortis BIO Alpina Savoie Pointe d'Huile d'Oli	1-2-3-8-	Pommes de Terre BIO Vapeur	1-2-3-8-				
Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-	Beaufort AOP de Haute-Maurienne	1-			Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-				
à la Confiture de Banane Lezsaisons		Pastèque à Croquer	--	Fromage Râpé Français	1-						
				Grappes de Raisin	--	Mousse au Chocolat Lezroy	1-2-3-7-				

Substitut fromage MG + 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