Atelier Faucigny - Allergènes 4J

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

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2024

Semaine	lundi	Allergène	mardi	Allergène	jeudi	Allergène	vendredi	Allergène
36	lundi 2 sept. Rentrée Scolaire		mardi 3 sept.		jeudi 5 sept.		vendredi 6 sept.	
	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-			Pastèque en Tranche	--	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Raviolis BIO de Royans	1-2-3-8-10-14-	Colin d'Alaska Pané Plein Filet & sauce Tartare	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Jambon Blanc	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché de Bœuf Charolais BIO Français et son Ju	1-2-3-8-10-14-
			PDT BIO au Four	1-2-3-8-	Quenelle Nature Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-
			Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes BIO	1-2-3-8-	Purée de PDT de Savoie	1-2-3-8-
			Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-				
							Bûche de Chèvre	1-
			Meule de Savoie BIO	1-			Tome AOP des Bauges	1-
	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-Germain-L	1-	Nectarine BIO	--	Muffin au Citron Leztroy	1-2-3-	Grappes de Raisin	--
37	lundi 9 sept.	Allergène	mardi 10 sept.	Allergène	jeudi 12 sept.	Allergène	vendredi 13 sept.	Allergène
	Betteraves HVE Français en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Pommes de Terre en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage, Œufs Français & Lait BIO de Minz	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de Région	1-2-3-8-10-14-	Risotto Camarguais aux Légumes du Soleil (sans viand	1-2-3-8-10-14-
	Bolognaise de Pois Chiche & Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-		
	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Français Sautés	1-2-3-8-	Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Be	1-2-3-8-		
	Courgettes BIO Fondues au Cumin	1-2-3-8-						
							Dès de Fromage de Région	1-
	Crème Dessert Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Compote Pomme & Fraise Lezsaisons	--	Yaourt Fermier Aromatisé	1-	Melon Charentais	--
38	lundi 16 sept.	Allergène	mardi 17 sept.	Allergène	jeudi 19 sept.	Allergène	vendredi 20 sept.	Allergène
			Courgettes BIO à l'Andalouse	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Concombres BIO à la Bulgare	1-2-3-8-10-14-
	Sauté de Filet de Poulet Français sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelles BIO Nature de Royans Tomatées	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin d'Alsaka et Petits Légumes	1-2-3-4-5-6-8-11-10-14-	Sauté de Veau HVE façon Marengo de la Ferme de C	1-2-3-8-10-14-
	Flan aux Courgettes BIO	1-2-3-8-10-14-			Colombo de Légumes	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelle Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-
	Pommes de Terre HVE de Savoie au Four	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Polenta BIO à l'Abondance AOP	1-2-3-8-
	Concassé de Tomates	1-2-3-8-						
			Camembert	1-				
	Comté BIO AOP Seigne Martin	1-	Raclette BIO IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny	1-				
	Sablé Spéculoos Leztroy	1-2-3-	Prunes	--	Flan Chocolat au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Grappe de Raisin	--
39	lundi 23 sept.	Allergène	mardi 24 sept.	Allergène	jeudi 26 sept.	Allergène	vendredi 27 sept.	Allergène
	Carottes de Savoie en Vinaigrette Citron	1-2-3-8-10-14-			Salade Verte & Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO à la Crème	1-2-3-8-10-14-
	Brandade de Colin aux PDT	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 Charolais	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO Français aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-
	Purée de PDT & Œufs Brouillés BIO Au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO	1-2-3-8-10-14-		
			Cœur de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Farfalles au Blé Français	1-2-3-8-	Riz BIO Safrané	1-2-3-8-
			Tomates & Poivrons en Basquaise	1-2-3-8-			Ratatouille	1-2-3-8-
	Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli	1-	Beaufort AOP de Haute-Maurienne	1-	Emmental Français Râpé	1-		
	à la Confiture de Banane Lezsaisons		Grappes de Raisin	--	Prunes	--	Cake Marbré au Potimarron BIO Leztroy	1-2-3-7-
40	lundi 30 sept.	Allergène	mardi 1 oct.	Allergène	jeudi 3 oct.	Allergène	vendredi 4 oct.	Allergène
	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Tomates & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-		
	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Dos d'Eglefin sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Pois Chiches & Carottes BIO en sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Bœuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Bourg	1-2-3-8-10-14-
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelle Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-			Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-
	Macaronis au Blé Français Alpina Savoie	1-2-3-8-	Purée de Brocolis & Pois Cassés BIO	1-2-3-8-	Riz BIO Basmati façon Pilaf	1-2-3-8-	PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-
							Potimarrons BIO Rôtis	1-2-3-8-
							Comté BIO AOP Seigne Martin	1-
	Emmental Râpé Français	1-			Fromage Blanc BIO de Minzier		Reblochon AOP	1-
	Pomme HVE	--	Moelleux Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	1-11-	Poire BIO de Cercier	--

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