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 NOVEMBRE 2024

Semaine	lundi 4 nov.	Allergène	mardi 5 nov.	Allergène	jeudi 7 nov.	Allergène	vendredi 8 nov.	Allergène
45	Carotte & Panais BIO râpés	1-2-3-8-10-14-	Betterave BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Carottes de Reignier, Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	--	
	Raviolis BIO Champignons et Ail des Ours, S	1-2-3-8-10-11-14-	Gratin de Colin aux Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français au Curry M	1-2-3-8-10-14-
			Quenelle Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-
			Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Macaronis BIO Alpina au beurre	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-
							Crumble de Butternuts BIO de Savoie	1-2-3-8-
							Camembert	1-
					Emmental Râpé Français	1-	Reblochon AOP	1-
	Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO d	1-2-3-	Yaourt à la Châtaigne BIO de Minzier	1-11-	Pomme BIO de Chevrier, AtoutPomme	--	Compote Pomme & Fraise Lezsaisons	--

Semaine	lundi 11 nov. Férié	Allergène	mardi 12 nov.	Allergène	jeudi 14 nov.	Allergène	vendredi 15 nov.	Allergène
46	PDT BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	--		Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
	Escalope de Dinde Française Sauce au Cid	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud sauce aux Epices Douces	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Gnocchis BIO sauce Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Blanquette de Veau BIO Français	1-2-3-8-10-14-
	Tortilla, PDT & Œufs BIO	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-			Poêlée de Haricots Verts BIO	1-2-3-8-
	Polenta BIO Crémeuse	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
	Blettes BIO Tomatées	1-2-3-8-	Fondue Poireaux BIO	1-2-3-8-				
	Fromage de Région	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Dès de Fromage de Région	1-		
	Fruit de Saison	--	Moelleux Amande, Huile d'Olive & Citron Le	1-2-3-11-	Banane BIO des Antilles	--	Yaourt Nature BIO Sucré du GAEC Tétaz, St-	1-

Semaine	lundi 18 nov.	Allergène	mardi 19 nov.	Allergène	jeudi 21 nov. Menu Beaujolais	Allergène	vendredi 22 nov.	Allergène
47	--		Soupe de Butternut & PDT BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Salade de Carotte BIO à la Vigneronne	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Colin d'Alaska Plein Filet Pané & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Saucisson à Cuire de la Salaison des Alpes,	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Bœuf BIO Français façon Kefta	1-2-3-8-10-14-
	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-14-			Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Kefta	1-2-3-8-10-14-
	Coquillettes 1/2 Complètes BIO Alpina Sava	1-2-3-8-	Petits Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-
	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzie	1-2-3-8-						
	Meule de Savoie BIO	1-						
	Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arb	1-			Jus Pomme BIO de Lacroix, de Cercier	--		
	Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	--	Poire BIO de Cercier	--	Sablé Potimarron BIO de Savoie & Chocola	1-2-3-7-	Crème Caramel au Lait BIO de Minzier	1-2-3-

Semaine	lundi 25 nov.	Allergène	mardi 26 nov.	Allergène	jeudi 28 nov.	Allergène	vendredi 29 nov. Menu Portugais	Allergène
48	Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--		Soupe au Chou Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans Sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura façon Bo	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux PDT BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
	Sauce Fromagère Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage & Ecrasé de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-
	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux	1-2-3-8-		
					Potimarrons BIO Rôties	1-2-3-8-		
					Brie	1-		
	Emmental Français Râpé	1-	Yaourt BIO de La Ferme du Crêt Joli à Minzi	1-	Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville sur	1-		
	Pomme BIO Lacroix, de Cercier	--	à la Confiture de Pêche Lezsaisons		Compote Pomme & Châtaigne BIO Lezsaiso	1-11-	Tarte façon Pastel de Nata Leztroy	1-2-3-

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