

Atelier Faucigny - Allergènes 5J

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

Semaine	19		20		21		22				
	lundi 4 mai	Allergène	mardi 5 mai	Allergène	mercredi 6 mai	Allergène	jeudi 7 mai	Allergène	vendredi 8 mai	Férié	Allergène
Semaine	Carottes Râpées & Maïs en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Chou-Fleur Tomaté	1-2-3-8-10-14-	
	Diof au Vin Blanc de La Saison des Alpes, La Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin, aux PDT de Savoie	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne BIO & Sauce Barbecue Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	
	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Hachis Parmentier au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta BIO & Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Dos de Cabillaud en Court Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	
	Crozets BIO Alpina Savoie Crèmeux	1-2-3-8-			Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gontflé	1-2-3-8-	Lentilles Verts BIO Sauce Carottes	1-2-3-8-	
Semaine	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Gruyère IGP, Franche Comté	1-	Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-	Légumes Sautés Sésame (Carottes & Haricots Verts BIO)	1-2-3-7-8-12-	Fromage de Région	1-	
	Salade Ananas, Sirop Vanille	--	Purée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont Aiguille	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Clafoutis Fruits Rouges Leztroy	1-2-3-	
					Pomme de Haute-Savoie	--	à la Confiture de Fraises Lezsaisons	1-			
Semaine	lundi 11 mai	Allergène	mardi 12 mai	Allergène	mercredi 13 mai	Allergène	jeudi 14 mai	Férié	vendredi 15 mai	Ascension	Allergène
	--	--	Parmentière aux Pommes de Terre BIO	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses Français & Beurre	1-	Composée de Saison	1-2-3-8-10-14-	Salade de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-10-14-	
	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Escalope de Porc Français Sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Rôti de Bœuf Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	
	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Bouchée Pané Blé (Coco & Curry) & Sauce Ketchup Leztroy	1-2-3-8-10-11-14-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Flan de Courgettes	1-2-3-8-	
Semaine	Haricots Beurre BIO Français Persillés	1-2-3-8-	Petits-Pois Etuvés & Carottes	1-2-3-8-	Purée Chou-Fleur BIO & Haricot Lingot	1-2-3-8-	Courgettes Sautées	1-2-3-8-	PDT BIO au Four	1-2-3-8-	
	Meule de Savoie BIO	1-	Petit Sucré	1-	Yaourt BIO de La Ferme du Crêt Joli	1-	Fromage de Région	1-	Fromage de Région	1-	
	Purée Pomme HVE Lezsaisons	--	Sablé Indien à la Noix de Coco Leztroy	1-2-3-11-	à la Confiture d'Abricots BIO Lezsaisons	1-	Moelleux Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Fruit de Saison	--	
Semaine	lundi 18 mai	Allergène	mardi 19 mai	Allergène	mercredi 20 mai	Allergène	jeudi 21 mai	Menu Nos Amis Les Bêtes	vendredi 22 mai	Allergène	
	Radis Roses Français & Beurre	1-	--	--	Salade de Riz Camarguais IGP BIO façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Carottes Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	
	Ravioles aux Légumes BIO de St-Jean sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Saumon & Gruyère IGP	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Pilon de Poulet Français façon Tajine	1-2-3-8-10-14-	Blanquette de Veau Français	1-2-3-8-10-14-	
			Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Palet Carotte/Herbes de Provence BIO & Sauce Fromage Blanc BIO	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiche BIO	1-2-3-8-10-14-	
Semaine			Pommes de Terre à la Vapeur	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Nouilles	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	
			Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-			Ratatouille	1-2-3-8-			
			Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1-					Dès de Gruyère IGP, Franche Comté	1-	
	Yaourt aux Fraises de La Ferme des 4 Saisons, Reigner	1-	Comptée Pomme & Châtaigne BIO Lezsaisons	--	Salade Ananas & Mangue, Sirop Vanille	--	Crème Dessert Praliné Leztroy , au Lait BIO de Minzier	1-2-3-11-	Banane des Antilles	--	
Semaine	lundi 25 mai	Férié	mardi 26 mai	Allergène	mercredi 27 mai	Allergène	jeudi 28 mai	Allergène	vendredi 29 mai	Allergène	
	Radis Roses & Beurre	1-	Salade de Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	Tomates Françaises , Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	
	Emincé de Dinde Française à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin d'Alaska et ses Petits Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Hachis Parmentier Landais, aux PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura sauce Forestière	1-2-3-8-10-14-	
	Filet de Merlu Sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Ceufs Brouillés BIO au Fromage & Purée PDT BIO	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	
Semaine	Flageolets BIO	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gontflé	1-2-3-8-			Riz Basmati BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	PDT HVE Vapeur du GAEC de l'Arclusaz	1-2-3-8-	
	Carottes Vichy	1-2-3-8-					Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-			
	Fromage de Région	1-					Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny	1-	Bûchette de Chèvre	1-	
	Gâteau de Semoule BIO aux Raisins Secs	1-2-3-	Gâteau aux Framboises Leztroy	1-2-3-	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC DE Tétaz, St-Germain-les-Paroisses	1-	Fraises Françaises	--	Comptée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	--	

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