

# Atelier Faverges - 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

N°	Date		Allergène		Date		Allergène		Date		Allergène		Date		Allergène			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
49	lundi 2 déc.		Allergène		mardi 3 déc.		Allergène		mercredi 4 déc.		Allergène		jeudi 5 déc.		Allergène			
	-		1-2-3-4-5-6-8-10-14-		Crème Dubarry <b>Lezsaisons</b>		1-2-3-8-10-14-		Carottes & Navets BIO en Macédoine		1-2-3-8-10-14-		Salade de Haricots Verts BIO Français		1-2-3-8-10-14-			
	Dos de Cabillaud Huile d'Olive & Citron		1-2-3-4-5-6-8-10-14-		Sauté de Filet de Poulet Français N.A. sauce		1-2-3-8-10-14-		Steak Haché Charolais BIO Français & son		1-2-3-8-10-14-		Dahl de Lentilles Corail BIO		1-2-3-8-10-11-14-			
	<b>Cake au Fromage Leztroy</b>		1-2-3-8-10-14-		<b>Quenelles Nature Sauce Tomate</b>		1-2-3-8-10-14-		<b>Cœufs Brouillés BIO au Fromage</b>		1-2-3-8-10-14-		<b>Riz Basmati BIO</b> façon Pilaf		1-2-3-8-			
<b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b>		1-2-3-8-		<b>Polenta BIO</b> Tradition		1-2-3-8-		<b>Patates Douces BIO</b> façon Potatoes		1-2-3-8-		<b>Yaourt Fermier du GAEC du Pré Jourdan, St Laurent</b>		1-2-3-8-		<b>PDT BIO</b> à la <b>Raclette IGP</b> de <b>La Fruitière des</b>		
<b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>		1-2-3-8-		<b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mt-Ai</b>		1-		<b>Fondue de Paireaux BIO</b>		1-2-3-8-		<b>à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</b>		1-11-		<b>Compote Pomme &amp; Myrtille Française Lez</b>		
<b>Comté BIO AOP</b>		1-		Clémentine		-		<b>Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO</b>		1-2-3-7-								
<b>Pomme BIO de Cercier</b>		-																
50	lundi 9 déc.		Allergène		mardi 10 déc.		Allergène		mercredi 11 déc.		Allergène		jeudi 12 déc.		Allergène		vendredi 13 déc.	
	<b>Soupe de Légumes BIO Lezsaisons</b> & <b>Croust</b>		1-2-3-8-10-14-		-		-		<b>Céleri Rave BIO</b> Râpé en Rémoulade		1-2-3-8-10-14-		<b>Parmentière de PDT BIO</b>		1-2-3-8-10-14-		<b>Chou Chinois BIO</b> sauce Cocktail <b>Leztroy</b>	
	Croziflette Savoyarde, <b>Crozets BIO Alpina S</b>		1-2-3-8-10-14-		<b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>St-Jean-de-Royans</b>		1-2-3-8-10-14-		Escalope de Dinde Française Sauce au Mi		1-2-3-8-10-14-		Colin d'Alaska Plein Filet Pané & Sauce Tart		1-2-3-4-5-6-8-10-14-		<b>Sauté de Veau HVE Français</b> aux Olives	
	Gratin de <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> & <b>Rebbl</b>		1-2-3-8-10-14-		<b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf		1-2-3-8-		<b>Quiche au Fromage, Lait &amp; Cœufs BIO</b>		1-2-3-8-10-14-		<b>Bolognaise de Pois Chiche au Potimarron B</b>		1-2-3-8-10-14-		<b>Cœufs Brouillés BIO à la Ciboulette</b>	
				<b>Blettes BIO</b> en Béchamel		1-2-3-8-		<b>Blé BIO</b> Tomaté		1-2-3-8-		<b>Carottes BIO</b> Vichy		1-2-3-8-		<b>Purée PDT &amp; Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b>		
				<b>Abondance AOP</b>		1-		Brie		1-						<b>Camembert</b>		
<b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>		-		<b>Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy</b>		1-2-3-7-		<b>Compote Pomme &amp; Nectarine Lezsaisons</b>		-		<b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>La Ferme de M</b>		1-		<b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b>		
																<b>Clémentine</b>		
51	lundi 16 déc.		Allergène		mardi 17 déc.		Allergène		mercredi 18 déc.		Allergène		jeudi 19 déc.		Allergène		vendredi 20 déc.	
	-		-		<b>Potage St Germain BIO Lezsaisons</b>		1-2-3-8-10-14-		Salade Verte, Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b>		1-2-3-8-10-14-		Palmier Feuilleté Tomaté & <b>Comté BIO Leztr</b>		1-2-3-8-10-14-		Salade de <b>Betteraves BIO</b> & Vinaigrette	
	Chipolata de <b>La Saison du Mt-Charvin, Dc</b>		1-2-3-8-10-14-		Cappellettis de <b>Royans</b> Epinards & Fromage		1-2-3-8-10-14-		Filet de Poulet Jaune Français, sauce Crém		1-2-3-8-10-14-		Trio de Poissons & <b>Gnocchis BIO</b> Crèmeux		1-2-3-4-5-6-8-10-14-		Bolognaise de <b>Bœuf BIO Français</b>	
	<b>Boulettes de Pois Chiche BIO</b> & <b>Coulis Tomaté</b>		1-2-3-8-10-14-						<b>Quenelle Nature Sauce Béchamel aux Mor</b>		1-2-3-8-10-14-		<b>Gnocchis BIO Crèmeux sans poisson</b>		1-2-3-8-10-14-		<b>Bolognaise de Lentilles Verts BIO</b>	
Purée <b>Carottes &amp; Lentilles Corail BIO</b>		1-2-3-8-						Gratin au <b>PDT HVE</b> de <b>Savoie à l'Abondance</b>		1-2-3-8-		<b>Riz Basmati BIO</b> façon Pilaf		1-2-3-8-		<b>Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf		
Petits Pois Etuvés		1-2-3-8-																
<b>Meule de Savoie BIO</b>		1-		<b>Yaourt aux Coing BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>		1-		Bûche Praliné & Chocolat <b>Leztroy</b>		1-2-3-7-11-		Bûche Praliné & Chocolat <b>Leztroy</b>		1-2-3-7-11-		Fromage Râpé Français		
<b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>		-						Clémentines & Papillotes <b>Cémoi</b> de <b>Chamb</b>		1-2-3-7-9-11-12		Clémentines & Papillotes <b>Cémoi</b> de <b>Chamb</b>		1-2-3-7-9-11-12		<b>Compote Pomme &amp; Potimarron BIO Lezsais</b>		
52	lundi 23 déc.		Allergène		mardi 24 déc.		Allergène		mercredi 25 déc.		Allergène		jeudi 26 déc.		Allergène		vendredi 27 déc.	
	-		-		<b>Cœufs Durs BIO Français</b> & Mayonnaise <b>Lezsc</b>		1-2-3-8-10-14-		Terrine de Campagne & Cornichon		1-2-3-8-10-14-		Salade Verte, Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b>		1-2-3-8-10-14-		<b>Céleri Rave BIO</b> Râpé	
	Dos de Lieu Noir Sauce Massalé		1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-		Bolognaise de <b>Lentilles Vertes BIO Français</b>		1-2-3-8-10-14-		<b>Soufflé à l'Abondance</b>		1-2-3-8-10-14-		Bourguignon de Bœuf Français		1-2-3-8-10-14-		<b>Escalope de Porc HVE Fermier de Challong</b>	
	<b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b>		1-2-3-8-10-11-14-						<b>Fian Broccolis &amp; Artichaut</b>		1-2-3-8-10-14-		<b>Cœufs Brouillés BIO au Fromage</b>		1-2-3-8-10-14-		<b>PDT BIO au Four</b>	
<b>Boullghour BIO</b> Gonflé		1-2-3-8-		<b>Riz Camarguais BIO IGP</b>		1-2-3-8-		<b>PDT Grenailles BIO</b> Rôties		1-2-3-8-		<b>Polenta BIO</b> au <b>Potimarron BIO</b>		1-2-3-8-		<b>Purée Broccolis &amp; Pois Cassés BIO</b>		
Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, <b>Lait BIO</b>		1-2-3-8-		<b>Butternuts BIO</b> Rôties aux Epices		1-2-3-8-		Champignons de Paris Farcis		1-2-3-8-								
Camembert		1-						Fromage de Région		1-						<b>Meule de Savoie BIO</b>		
Clémentine		-		P'tit Suisse Sucré		1-		Bûche Praliné & Chocolat <b>Leztroy</b>		1-2-3-7-11-		Flan Vanille au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>		1-2-3-		<b>Tomme Fermière IGP</b> de <b>Haute-Savoie</b>		
																<b>Carrot Cake</b>		
53	lundi 30 déc.		Allergène		mardi 31 déc.		Allergène		mercredi 1 janv.		Allergène		jeudi 2 janv.		Allergène		jeudi 16 janv.	
	<b>Coleslaw, Carottes &amp; Chou BIO</b>		1-2-3-8-10-14-		-		-		Toast de Sardine & Salade Verte		1-2-3-8-10-14-		Salade Verte, Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b>		1-2-3-8-10-14-		<b>Betteraves BIO</b> & Maïs Vinaigrette	
	Colombo de Colin d'Alaska et Petits Légum		1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-		Aiguillette de Poulet Français à la Crème		1-2-3-8-10-14-		<b>Cake au Fromage Leztroy</b>		1-2-3-8-10-14-		Sauce Carbonara <b>Leztroy</b>		1-2-3-8-10-14-		<b>Cœufs Brouillés BIO Français</b> à la Ciboulette	
	<b>Colombo de Petits Légumes</b>		1-2-3-8-10-11-14-		<b>Fian Dubarry</b>		1-2-3-8-10-14-		<b>Terrine de Potimarron BIO</b>		1-2-3-8-10-14-		<b>Sauce Crémeuse aux Légumes</b>		1-2-3-8-10-14-			
<b>Riz Basmati BIO</b> façon Pilaf		1-2-3-8-		<b>PDT Grenailles BIO</b> Rôties		1-2-3-8-		Haricots Lingots à la Tomate		1-2-3-8-		<b>Torsades BIO Alpina Savoie</b>		1-2-3-8-		<b>Petits Pois &amp; Carottes de Reignier</b> Etuvés		
Brie		1-		<b>Potimarrons BIO</b> Rôtis		1-2-3-8-		Gratin de Cardons Tradition		1-2-3-8-								
<b>Purée de Pomme BIO Lezsaisons</b>		-		<b>Comté BIO AOP</b>		1-		Fromage de Région		1-		Fromage Râpé Français		1-		Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive <b>Le</b>		
				<b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>		-		<b>Pomme BIO</b> cuite au Four		-		Kaki au Sirop		-		<b>Yaourt Nature Sucré de La Ferme des 4 Sais</b>		

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

MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2024