Atelier Faverges - Allergènes 5J

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 JANVIER 2025

Semaine 2	lundi 6 janv.	Allergène	mardi 7 janv.	Allergène	mercredi 8 janv.	Allergène	jeudi 9 janv.	Allergène	vendredi 10 janv.	Allergène
	Carottes & Panais BIO Râpés en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Macédoine de Légumes, Carottes & Navets	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	
	Raviolis BIO Légumes du Soleil BIO Crémés	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin et ses Petits Légumes de	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché BIO Charolais & sa Sauce Barb	1-2-3-8-10-14-	Knack de La Salaison du Mont-Charvin, Dou	1-2-3-8-10-14-
			Colombo de Petits Légumes	1-2-3-8-10-11-14-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Toma	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-
			Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Polenta BIO au Potimarron BIO de Savoie	1-2-3-8-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO	1-2-3-8-
									Chou façon Choucroûte	1-2-3-8-
			Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises	1-						
	Yaourt Fermier BIO de Gruffy		Bûche de Chèvre	1-	Camembert	1-	Emmental Râpé Français	1-	Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua	1-
	à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons	1-	Pomme BIO de Lacroix, Cercier	--	Quartier d'Orange BIO	--	Flan Chocolat Leztroy, au Lait BIO	1-2-3-7-	Galette des Rois à la Frangipane	1-2-3-11-
Semaine 3	lundi 13 janv.	Allergène	mardi 14 janv.	Allergène	mercredi 15 janv.	Allergène	jeudi 16 janv.	Allergène	vendredi 17 janv.	Allergène
	Pommes de Terre BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Courgette BIO de Savoie, Lezsa	1-2-3-8-10-14-	--		Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	
	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citr	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans Coulis Prov	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Saucisse au Chou de La Salaison des Alpes,	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau BIO Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-
	Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-					Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-
	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-	Blé BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-
			Fondue de Poireaux BIO au Curry	1-2-3-8-	Blettes BIO Etuvées	1-2-3-8-			Légumes à l'Orientale (Carottes & Navets BI	1-2-3-8-
					Abondance AOP	1-	Dès de Gruyère AOP	1-	Meule de Savoie BIO	1-
	Yaourt Nature Sucré BIO de Tétaz	1-	Gâteau au Yaourt BIO, Amandes & Pistache	1-2-3-11-	Banane BIO des Antilles	--	Compote Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	1-2-3-	Clémentine	--
Semaine 4	lundi 20 janv.	Allergène	mardi 21 janv.	Allergène	mercredi 22 janv.	Allergène	jeudi 23 janv.	Allergène	vendredi 24 janv.	Allergène
	Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--		Céleri BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Crème du Dubarry Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Quiche au Fromage, Lait & Œufs BIO Franç	1-2-3-8-10-14-	Dos d'Eglefin Sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Hachis Parmentier, Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français N.A. Sauc	1-2-3-8-10-14-	Tartiflette Savoyarde Leztroy, PDT de Savoie	1-2-3-8-10-14-
			Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Hachis Parmentier, Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Gratin de PDT de Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-
	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-		
	Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-						
			Brie des Pâturages Comtois	1-						
			Tome AOP des Bauges	1-						
	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	Cake au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Tarte aux Pommes BIO façon Crumble Leztr	1-2-3-	Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier	1-	Quartiers d'Orange BIO	--
Semaine 5	lundi 27 janv.	Allergène	mardi 28 janv.	Allergène	mercredi 29 janv.	Allergène	jeudi 30 janv.	Allergène	vendredi 31 janv.	Allergène
	--		Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Maïs & sauce Sucrée	1-2-3-8-10-12-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de Haricots Verts BIO Français, Sauc	1-2-3-8-10-11-14-
	Aiguillettes de Poulet Français à la Provenç	1-2-3-8-10-14-	Gratin de Colin aux Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Samoussas de Légumes aux Epices	1-2-3-7-8-10-14-	Bourguignon de Bœuf BIO des GAEC des Sc	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc en Tranche	1-2-3-8-10-14-
	Quiche au Fromage, Lait & Œufs BIO	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiche au Potimarron BI	1-2-3-8-10-14-			Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsa	1-2-3-8-10-14-
	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Riz BIO façon Cantonais	1-2-3-8-	Purée PDT BIO & Patate Douce	1-2-3-8-	Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
	Poelée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-								
	Comté AOP	1-	Abondance AOP	1-			Fromage Blanc BIO de Minzier		Emmental Râpé Français	1-
	Purée de Pomme BIO Lezsaisons	--	Clémentine	--	Panacotta Coco coulis Mangue & Banane	1-2-3-	à la Confiture de Nectarine Lezsaisons	1-	Crêpe Chocolat & Noisette	1-2-3-7-11-

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