

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

Semaine	15		16		17		18			
	lundi 7 avr.	Allergène	mardi 8 avr.	Allergène	mercredi 9 avr.	Allergène	jeudi 10 avr.	Allergène	vendredi 11 avr.	Allergène
Semaine	Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave Français façon Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Chiffonnade de Laitue Romaine & Vinaigre	1-2-3-8-10-14-	Filet de Poulet Française NA Poché à l'Italie	1-2-3-8-10-14-
	Quiche au Fromage, Œuf & Lait BIO de Min	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin façon Paëlla, au Riz BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Tranche de Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Bœuf BIO Français sauce Paprik	1-2-3-8-10-14-	Cake aux Olives	1-2-3-8-10-14-
	Petits-Pois et Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8	Paëlla aux Légumes	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta Hari&Co sauce	1-2-3-7-8-10-14-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-
	P'tit Suisse Sucré	1-	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT BIO	1-2-3-8-	Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Ja	1-2-3-8-
Semaine	Carottes & Chou BIO façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-	Reblochon AOP de La Fruitière de Peguet, F	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Dès de Gruyère IGP	1-	Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1
	Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans	1-2-3-8-10-14-	Pomme BIO de Cercier	--	à la Confiture de Cerise Lezsaisons	--	Tarte aux Pommes BIO avec Crumble (Sart	1-2-3-	Banane BIO des Antilles	--
	Emmental Râpé Français	1-								
	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--								
Semaine	Carottes & Chou BIO façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu façon Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Betteraves Rouges BIO	1-2-3-8-10-14-
	Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	PDT BIO au Four	1-2-3-8-	Chipolata Grillée de La Salaison du Mont-C	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO GAEC des Savoie & du Jura, sauc	1-2-3-8-10-14-
	Emmental Râpé Français	1-	Riz Basmati BIO Cuit Pilaf	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-
	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Beurre	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-
Semaine	Escalope de Porc de Challonges sauce Mo	1-2-3-8-10-14-	Meule de Savoie BIO	1-	Tomme Fruitière de Hauteville-sur-Fièr	1-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-	Œuf Chocolat au Lait & Cœur Lacté BIO de	1-2-3-7-9-11-12
	Cake au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Ananas Sirop de Vanille	--	Cake au Citron Lezroy	1-2-3-	Banane BIO des Antilles	--	Crème Dessert Lezroy Vanille au Lait BIO de	1-2-3-
	Gratin Dauphinois Lezsaisons	1-2-3-8-								
	Flan Brocolis BIO & Artichaut	1-2-3-8-								
Semaine	Radis Roses & Beurre	1-	Emmentaler de Poulet Français Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Trilogie de Poisson & Gnocchis BIO Crémeu	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-
	Cake au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux Gnocchis BIO	1-2-3-8-10-14-	Pizza au Fromage Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau HVE Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-
	Gratin Dauphinois Lezsaisons	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO Cuit Pilaf	1-2-3-8-	Œufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-
	Flan Brocolis BIO & Artichaut	1-2-3-8-								
Semaine	Fromage de Région	1-	Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	1-	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Tiramisu au Chocolat Lezroy	1-2-3-7-	Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1-
	Fruit de Saison	--							Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arb	1-
									Pomme BIO de Cercier	--
Semaine	Salade de Betteraves Rouges BIO	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	Salade de Pépinites BIO Alpina Savoie Tex	1-2-3-8-10-14-
	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce T	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bié BIO Gonflé	1-2-3-8-	Pilon de Poulet FR Tandoori & sauce Fromag	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Porc Français à l'Echalotte	1-2-3-8-10-14-	Bouchée de Riz à l'Italienne BIO Kambio, sa	1-2-3-8-10-14-
	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-
	PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Bûchette de Chèvre	1-	Riz Basmati BIO Cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Purée de Pois Cassés BIO	1-2-3-8-		
Semaine	Yaourt Fermier HVE du GAEC du Pre Jourda	1-	Chèvre Demi-Sec, La Chèverrie des Moises	1-			Courgette au Pistou	1-2-3-8-		
	à la Confiture de Prune Lezsaisons	--	Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons	--	Panacotta Coco & son Coulis Mangue/Bar	1-2-3-11	Fromage de Région	1-	Gruyère IGP	1-
							Pomme cuite au Four	--	Fruit de Saison	--

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