

# 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	36		37		38		39	
	lundi 4 sept.	Reentrée Scolaire	lundi 11 sept.	mardi 12 sept.	lundi 18 sept.	mardi 19 sept.	lundi 25 sept.	mardi 26 sept.
Semaine	Carottes BIO & Maïs Vinaigrette	Allergène 1-2-3-8-10-14-	Semoule & Légumes BIO en Taboulé	Allergène 1-2-3-8-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO façon Lezroy	Allergène 1-2-3-8-10-14-	Carottes de Savoie en Vinaigrette	Allergène 1-2-3-8-10-14-
	Raviolis BIO Emmental & Basilic de Royans	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti	1-2-3-8-10-14-	Dos d'Eglefin sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
			Haricots Verts BIO Sautés	1-2-3-8-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Flan Dubarry	1-2-3-8-10-14-
			Grappes de Raisin	--	Choux-Fleurs Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-	Riz BIO aux Poivrons	1-2-3-8-
	Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	1-					Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-
							à la Confiture de Banane Lezsaisons	
Semaine								
Semaine								
Semaine								

Substitut fromage MG + MATERNELLE  
Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Oeuf	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