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 FEVRIER 2024

	6	lundi 5 févr.	Allergène	mardi 6 févr.	Allergène	mercredi 7 févr.	Allergène	jeudi 8 févr.	Allergène	vendredi 9 févr. Nouvel An Chinois	Allergène
Semaine		Velouté de Courgette de Savoie BIO Lezsais	1-2-3-8-10-14-	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Segments de Pomelos Sucrés	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Maïs & sauce Sucrée	1-2-3-8-10-14-
		Emincé de Poulet Français Sauce Yassa	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Flan Carottes BIO, Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-	Lasagnes de Bœuf Français, Maison	1-2-3-8-10-14-	Samoussas de Légumes	1-2-3-8-10-14-
		Quenelle Nature sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Flan Dubarry	1-2-3-8-10-14-			Lasagnes Poireaux & Saumon Maison	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		
		Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	Cœur de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-			Riz BIO façon Cantonais	1-2-3-8-10-14-
						Haricots Verts BIO Persillés	1-2-3-8-				
		Meule de Savoie BIO	1-								
		Tomme IGP Savoie de Hauteville sur Fier	1-	Crème Dessert Leztroy à la Vanille	1-2-3-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-				
		Clémentine	--	au Lait BIO de la Ferme de Minzier		à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons		Tarte aux Pommes BIO Leztroy	1-2-3-	Panacotta Coco coulis Mangue & Banane	1-2-3-
	7	lundi 12 févr.	Allergène	mardi 13 févr. Mardi Gras	Allergène	mercredi 14 févr.	Allergène	jeudi 15 févr.	Allergène	vendredi 16 févr.	Allergène
Semaine		Chou Chinois BIO sauce Cocktail	1-2-3-8-10-14-	Soupe à l'Oignon Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave BIO Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Riz BIO	1-2-3-8-10-14-
		Rôti de Porc de La Salaison du Mont Charvi	1-2-3-8-10-14-	Aiguillettes de Poulet Français à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau BIO Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiches & Poivron BIO, co	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citr	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
		Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiches BIO & coulis Tom	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-			Tortilla aux PDT BIO	1-2-3-8-10-14-
		Lentilles Vertes BIO Françaises Mijotées	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO	1-2-3-8-	Semoule BIO Gonflée	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Epinards au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-
				Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-						
		Meule de Savoie BIO	1-	Fromage Râpé Français	1-	Bûche de Chèvre	1-			Abondance AOP	1-
		Pomme HVE de Chevrier	--	Bugnes	1-2-3-	Quartiers d'Orange BIO	--	P'tit Suisse Sucré	1-	Compote Pomme & Fraise Lezsaisons	--
	8	lundi 19 févr. Vacances Scolaires	Allergène	mardi 20 févr.	Allergène	mercredi 21 févr. Menu Savoyard	Allergène	jeudi 22 févr.	Allergène	vendredi 23 févr.	Allergène
Semaine		Coleslaw, Chou & Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Terrine Brocolis & Carottes BIO, sauce Tartar	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Carottes & Navets BIO en Macédoine	1-2-3-8-10-14-	Crème de Potimarron BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
		Raviolis BIO du Royans à la Tomate	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet Français Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc & Cornichon	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin à la Crème	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bourguignon au Bœuf BIO des Savoie & du	1-2-3-8-10-14-
				Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Durs BIO	3-	Bolognaise de Pois Chiches BIO aux Carotte	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-
				Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	PDT BIO à la Raclette IGP de la Fruitière des	1-2-3-8-10-14-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Purée de Pommes de Terre de Savoie	1-2-3-8-
				Navets Boule D'Or BIO Poêlés	1-2-3-8-						
										Camembert	1-
										Reblochon AOP BIO	1-
		Yaourt à la Poire BIO de Minzier	1-	Pomme BIO de Cercier	--	Purée de Pomme & Potimarron BIO Lezsaiso	--	Gâteau Roulé au Chocolat au Lait	1-2-3-7-	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--
	9	lundi 26 févr.	Allergène	mardi 27 févr.	Allergène	mercredi 28 févr. Menu Mexicain	Allergène	jeudi 29 févr.	Allergène	vendredi 1 mars	Allergène
Semaine		Duo Betteraves & Œufs Durs BIO en Vinaigre	1-2-3-8-10-14-	Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Râpé de Céleri BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-
		Emincé de Dinde Française à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature BIO du Royans sauce Ton	1-2-3-8-10-14-	Chili Con Carne de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Diot de La Salaison des Alpes au Vin Blanc	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Noir sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
		Flan Carottes BIO, Chèvre & Miel	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-	Cake au Fromage	1-2-3-8-10-14-
		Penne Rigate BIO Alpina Savoie Pointe d'Hu	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Persillés	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Purée de Pois Cassés BIO	1-2-3-8-
										Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-
		Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-	Meule de Savoie BIO	1-						
		à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons		Purée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Moelleux Chocolat & Ananas	1-2-3-7-	Îles Flottantes aux Pralines Rose Leztroy	1-2-3-11-	Clémentine	--

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