

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

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2024	Semaine	14	Férié	Allergène	mardi 2 avr.	Menu de Pâques	Allergène	mercredi 3 avr.	Allergène	jeudi 4 avr.	Allergène	vendredi 5 avr.	Allergène
		Salade de Chou-Fleur & Vinaigrette Tor	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Parmentière aux PDT BIO	1-2-3-8-10-14-		
		Rôti d'Agneau à l'Ail	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin aux Petits Légumes	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Sauté de Veau HVE Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français à la Crème	1-2-3-8-10-14-		
		Filet de Poisson Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Colombo de Petits Légumes	1-2-3-8-10-14-			Cœufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Natures sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-		
		Flagelets BIO Confits	1-2-3-8-	Semoule BIO Gonflée	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Petits-Pois et Carottes BIO en Etuvée	1-2-3-8-		
		Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-			Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Dès de Fromage de Région	1-	Comté BIO AOP	1-		
		Fromage de Région	1-			à la Confiture de Fraises Lezsaisons	--	Compote Pomme & Abricot BIO Lezsais	--	Pomme BIO de Cercier	--		
		Fruit de Saison	--	Entremet de Pâques Leztroy	1-2-3-7-								
15	Allergène	mardi 9 avr.	Allergène	mercredi 10 avr.	Allergène	jeudi 11 avr.	Allergène	vendredi 12 avr.	Allergène				
Céleri BIO façon Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Carottes & Chou BIO façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-	Salade de Riz BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade de Haricots Verts BIO Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Saucisson La Salasion des Alpes & Corr	1-2-3-8-10-14-				
Raviolis BIO de Royans farce Emmental	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud façon Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Escalope de Dinde Française à l'Italian	1-2-3-8-10-14-	Diot de La Salasion des Alpes Confit à l'	1-2-3-8-10-14-	Cœufs Durs & Mayonnaise	1-2-3-8-10-14-				
		Quenelles Natures sauce Aurore	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulettes Pois Chiches & Poivrons BIO,	1-2-3-8-10-14-	Pizza aux Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-				
		Riz BIO Cuit Pilaf	1-2-3-8-	Chou-Fleur en Béchamel Curry au Laif	1-2-3-8-	Purée PDT BIO & Patate Douce	1-2-3-8-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-				
Yaourt Fermier BIO de Haute-Savoie	1-7-	Meule de Savoie BIO	1-	Tarte Flan Vanillé Leztroy	1-2-3-	Raclette	1-	Tiramisu Leztroy	1-2-3-7-				
façon Stracciatella	--	Purée Pomme & Banane Lezsaisons	--			Banane BIO des Antilles	--						
16	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 16 avr.	Allergène	mercredi 17 avr.	Menu Indien	Allergène	jeudi 18 avr.	Allergène	vendredi 19 avr.	Allergène		
Saucisson La Salasion des Alpes & Corr	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	/		Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Saucisson La Salasion des Alpes & Corr	1-2-3-8-10-14-				
Cœufs Durs & Mayonnaise	1-2-3-8-10-14-					Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-						
Pizza aux Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Veau BIO Français au Romc	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français façon Tand	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Noir sauce Huile d'Olive & c	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage, Cœuf & Laif BIO	1-2-3-8-10-14-				
Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Natures sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Cœufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaison	1-2-3-8-10-14-						
		Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-				
		Abondance AOP	1-	Purée de Carottes BIO au Cumin	1-2-3-8-	Camembert	1-	Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-				
Tiramisu Leztroy	1-2-3-7-	Pomme BIO de Cercier	--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Téta	1-	Compotée de Pomme Lezsaisons & sor	1-2-3-	Ananas Sirop de Vanille	--				
17	Allergène	mardi 23 avr.	Allergène	mercredi 24 avr.	Allergène	jeudi 25 avr.	Allergène	vendredi 26 avr.	Allergène				
Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Macédoine de Légumes, Carottes & Na	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Céleri BIO façon Rémoulade	1-2-3-8-10-14-				
Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans sauce	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané et a s	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bœuf BIO GAEC des Savoie & du Jura,	1-2-3-8-10-14-				
Bolognaise de Pois Chiche & Carottes B	1-2-3-8-10-14-	Flan Carottes BIO, Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-			Toffila, Cœuf & PDT BIO & Coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Cœufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-				
Blé BIO Tomaté	1-2-3-8-	Riz BIO Cuit Pilaf	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Persillés	1-2-3-8-	PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-				
		Tome AOP des Bauges	1-	Fromage Râpé Français	1-			Reblochon AOP	1-				
		Camembert	1-					Comté BIO AOP	1-				
Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	1-	Compote Pomme & Rhubarbe BIO Lezs	--	Banane BIO des Antilles	--	Tarte au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Pommes BIO Caramélisées Lezsaisons	--				

Substitut fromage MATERNELLE

Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Cœuf	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