

# Atelier Faucigny - Allergènes 4J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent étre 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 DECEMBRE 2022	Semaine	49	lundi 5 déc.	Allergène	mardi 6 déc.	Allergène	jeudi 8 déc.	Allergène	vendredi 9 déc.	Allergène
		Crème de <b>Potimarrons BIO</b> de <b>Savoie Lezsaisons</b>	1-2-3-8-9-10-14-	Salade de <b>Penne BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-9-10-14-	Méili Mélo du Moment & Vinaigrette Balsamique	1-2-3-8-9-10-14-	Salade <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> à la Vinaigrette	1-2-3-8-9-10-14-	
		Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel & E	1-2-3-8-9-10-14-	Dos de Cabillaud sauce Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-9-10-14-	Bœuf <b>Français</b> façon Bourguignon	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Oeufs Brouillés BIO</b> au Fromage	1-2-3-8-9-10-14-	
		<b>Flan Brocolis &amp; Artichaut</b>	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Cake au Fromage</b>	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Cœufs BIO Brouillés aux Fines Herbes</b>	1-2-3-8-9-10-14-			
		<b>Blé BIO</b> à la Tomate	1-2-3-8-9-	Chou-Fleur au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-2-3-8-9-	Purée <b>PDT &amp; Potimarrons BIO</b>	1-2-3-8-9-	<b>Riz BIO</b> Safrané	1-2-3-8-9-	
		Brie	1-			<b>La Dent du Chat BIO</b>	1-			
		<b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b>	1-	<b>Comté AOP BIO</b> 6-9 mois	1-	<b>Raclette IGP</b> de <b>Savoie</b>	1-			
		Clémentine	--	Sablé Citron <b>Leztroy</b>	1-2-3-9-	Compotée de <b>Pommes HVE</b> de <b>Haute-Savoie L</b>	--	Flan Vanille au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-2-3-9-	
		50	lundi 12 déc.	Allergène	mardi 13 déc.	Allergène	jeudi 15 déc. <b>Repas de Noël</b>	Allergène	vendredi 16 déc.	Allergène
		<b>Céleri &amp; Pomme BIO</b> en Rémoulade	1-2-3-8-9-10-14-	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Gribiche	1-2-3-8-9-10-14-	Cake Soufflé <b>Abondance AOP</b> -Truite fumée de	1-2-3-4-5-6-8-9-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-2-3-8-9-10-14-	
Cappellettis du <b>Royans</b> Epinards & Fromage Fra	1-2-3-8-9-10-14-	Diot <b>Rochois</b>	1-2-3-8-9-10-14-	Filet de Poulet Jaune, sauce Crème & Champig	1-2-3-8-9-10-14-	Bolognaise de <b>Bœuf Français BIO</b>	1-2-3-8-9-10-14-			
		<b>Tortilla aux PDT BIO</b>	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Flan Carottes, Chèvre &amp; Miel</b>	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Bolognaise de Lentilles Vertes BIO</b>	1-2-3-8-9-10-14-			
au Coulis de Tomate		Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-2-3-8-9-	Gratin Dauphinois au <b>PDT HVE</b> de <b>Savoie</b>	1-2-3-8-9-	<b>Croés BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf	1-2-3-8-9-			
		Meule de <b>Savoie</b>	1-	Papillotes	1-2-3-7-9-11-12	Fromage Râpé <b>Français</b>	1-			
<b>Yaourt aux Coing BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	1-	<b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	--	Clémentines	--	<b>Banane BIO</b>	--			
				Bûche Framboise & Meringue <b>Leztroy</b>	1-2-3-7-9-11-12					
51	lundi 19 déc. <b>Vacances Scolaires</b>	Allergène	mardi 20 déc.	Allergène	jeudi 22 déc.	Allergène	vendredi 23 déc.	Allergène		
<b>Carottes &amp; Navets BIO</b> en Macédoine	1-2-3-8-9-10-14-	Salade de <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-9-10-14-	Parmentière aux <b>PDT BIO</b>	1-2-3-8-9-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-2-3-8-9-10-14-			
Sauté de <b>Veau BIO</b> aux Epices	1-2-3-8-9-10-14-	Quiche au Fromage, <b>Cœufs BIO</b>	1-2-3-8-9-10-14-	Colin d'Alaska <b>Plein Filet</b> Pané et Citron	1-2-3-4-5-6-8-9-10-14-	Emincé de Poulet <b>Français</b> sauce Vallée d'Aug	1-2-3-8-9-10-14-			
<b>Cœufs BIO Brouillés à la Tomate</b>	1-2-3-8-9-10-14-	Purée de <b>Brocolis BIO</b>	1-2-3-8-9-	<b>Tortilla aux PDT BIO &amp; Champignons</b>	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Mini-Quenelles Nature BIO à la Provençal</b>	1-2-3-8-9-10-14-			
<b>Polenta BIO</b> aux Trompettes	1-2-3-8-9-			<b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés	1-2-3-8-9-	<b>Riz BIO</b> façon Pilaf	1-2-3-8-9-			
						<b>Comté BIO AOP</b>	1-			
<b>Beaufort AOP</b> des <b>Pays de Savoie</b>	1-	<b>Pommes BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b> Caramélisées	--	<b>Yaourt BIO</b> de <b>Savoie</b>		<b>Morbier AOP</b> <b>Seiguemartin</b>	1-			
Clémentine	--			à la <b>Crème de Marron BIO AOP</b> d' <b>Ardèche</b>	1-9-11-	Compote Pomme & Coing <b>Lezsaisons</b>	--			
52	lundi 26 déc.	Allergène	mardi 27 déc.	Allergène	jeudi 29 déc.	Allergène	vendredi 30 déc.	Allergène		
Pâté Croûte & Comichons	1-2-3-8-9-10-11-14-	<b>Carottes BIO</b> Râpées à la Vigneronne	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Potimarron BIO</b> Râpé & Noisette	1-2-3-8-9-10-11-14-	<b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette	1-2-3-8-9-10-14-			
<b>Terrine Brocolis &amp; Carottes BIO, sauce Tartare</b>	1-2-3-8-9-10-14-	Aiguillettes de Poulet <b>Français</b> à la Crème	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Quenelles Natures BIO</b> du <b>Royans</b> à la Tomate	1-2-3-8-9-10-14-	Longe de Porc façon Bacon	1-2-3-8-9-10-14-			
Loup de Mer sauce Bisque de Homard	1-2-3-4-5-6-8-9-10-14-	<b>Flan de Potimarron</b>	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Riz BIO</b> façon Pilaf	1-2-3-8-9-	<b>Flan Carottes BIO, Chèvre &amp; Miel</b>	1-2-3-8-9-10-14-			
<b>Cœufs Durs</b>	1-2-3-8-9-10-14-	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-9-	<b>Chou Frisé BIO</b> Poêlé	1-2-3-8-9-	Mijotée de <b>Lentilles Vertes BIO</b>	1-2-3-8-9-			
<b>Céréales Gourmandes BIO</b>	1-2-3-8-9-	<b>Navets BIO</b> au Beurre	1-2-3-8-9-			<b>Carottes BIO</b> à la Crème	1-2-3-8-9-			
<b>Blettes BIO</b> Béchamel	1-2-3-8-9-									
Camembert	1-									
<b>Tomette BIO</b> de <b>Yenne</b>	1-	Fromage de Région	1-	Fromage de Région	1-	Fromage de Région	1-			
<b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	--	<b>Cake au Chocolat Leztroy</b>	1-2-3-7-9-	<b>Yaourt Nature Sucré</b> de <b>Saint Laurent</b>	1-	Tarte Courge & Amande	1-2-3-9-11-			

Substitut fromage MG+MAT

Substitut SANS VIANDE

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