Atelier Faucigny - Allergènes 4J

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 JUIN 2025

Semaine	lundi 2 juin	Allergène	mardi 3 juin	Allergène	jeudi 5 juin	Allergène	vendredi 6 juin (Menu Crétois)	Allergène
23	Carottes BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de Pépinettes BIO Apina Savoie Tex	1-2-3-8-10-14-	--	--	Tomates de Gaillard & Viniagrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Brandade de Colin aux Pommes de Terre	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage,Œufs BIO & Lait BIO de	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes	1-2-3-8-10-14-	Gamapilafo (Cube de Filet de Poulet Franc	1-2-3-8-10-14-
	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-			Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blan	1-2-3-8-10-14-	Crémeux Emincé Végétal Courgette & Citr	1-2-3-8-10-14-
	& Purée de PDT	1-2-3-8-	Epinards Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO au Citron	1-2-3-8-
					Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-		
					Raclette IGP de Savoie	1-		
					Brie des Pâturages Comtois	1-	Dès de Féta AOP	1-
	Yaourt à la Cerise BIO de Minzier	1-	Pastèque à Croquer	--	Cerises, selon Maturité	--	Yaourt Fermier HVE du GAEC du Prè-Jourd	1-

Semaine	lundi 9 juin (Lundi de Pentecôte, Férié)	Allergène	mardi 10 juin	Allergène	jeudi 12 juin	Allergène	vendredi 13 juin	Allergène
24	Salade de Betteraves HVE & Maïs	1-2-3-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule, Boulghour et C	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Brudet aux Poissons (Colin & Sardine)	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Plein Filet d'Alaska Pané & sauce Tartare Le	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Escalope de Porc de La Ferme de Challon	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau HVE Français Marengo	1-2-3-8-10-14-
	Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie à l'Huile	1-2-3-8-	Quenelle Nature à la Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-
	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Pommes de Terre Vapeur	1-2-3-8-
	Courgettes BIO Pistou	1-2-3-8-			Concassé de Tomate	1-2-3-8-		
					Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moise	1-		
	Fromage de Région	1-			Bûchette de Chèvre	1-	Abondance AOP	1-
	Clafoutis aux Fruits Rouges Leztroy	1-2-3-	Flan Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Abricot, selon Maturité	--	Gâteau au Yaourt BIO & Amande Leztroy	1-2-3-11-

Semaine	lundi 16 juin	Allergène	mardi 17 juin	Allergène	jeudi 19 juin	Allergène	vendredi 20 juin	Allergène
25	--	--	Melon Charentais HVE Français	--	Salade Verte & Sauce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO Français à la Crème	1-2-3-8-10-14-
	Crémeux Deux Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans sauce Ton	1-2-3-8-10-14-	Gnocchi BIO Sauce Crémeuse au Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Bourguignon de Bœuf BIO des GAEC de Sa	1-2-3-8-10-14-
	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tom	1-2-3-8-10-14-					Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-			Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
	Courgettes BIO Sautées	1-2-3-8-	Tomates & Aubergines	1-2-3-8-				
	Tome des Bauges AOP	1-						
	Comté BIO AOP	1-			Fromage Râpé Français	1-		
	Pastèque à Croquer	--	Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BI	1-2-3-7-	Nectarine BIO	--	Panacotta à la Fraise Leztroy	1-2-3-

Semaine	lundi 23 juin	Allergène	mardi 24 juin	Allergène	jeudi 26 juin	Allergène	vendredi 27 juin	Allergène
26	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule, Pois Chiche et	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--
	Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Lentilles Vertes BIO & sa sauc	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & sauce Barbec	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin Sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14
	Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-			Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-
	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-	PDT Rôties au Four	1-2-3-8-	Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-
							Aubergine & Courgette BIO Confites	1-2-3-8-
	Meule de Savoie BIO	1-			Dés de Gruyère IGP de Franche-Comté	1-	Brie des Pâturages Comtois	1-
	Abricot, selon Maturité	--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St	1-	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Sablé Spéculos Leztroy	1-2-3-

Semaine	lundi 30 juin	Allergène	mardi 1 juil.	Allergène	jeudi 3 juil.	Allergène	vendredi 4 juil.	Allergène
27	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses et Beurre	1-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--
	Aiguillette de Poulet Français à la Moutard	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin & ses Petits Légumes de	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Royc	1-2-3-8-10-14-	Sandwich Jambon Blanc, Gruyère IGP & B	1-2-3-8-10-14-
	Flan de Courgette BIO	1-2-3-8-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-			Sandwich Thon & Mayonnaise	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
	Pommes de Terre Cuisson Vapeur	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-			Chips	1-2-3-8-
			Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet,	1-				
	Comté BIO AOP	1-	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-2-3-	Gourde Compote de Pomme BIO	--
	Pêche BIO	--	Abricot, selon Maturité	--	au Caramel BIO Lezsaisons		Cake à la Banane BIO Leztroy	1-2-3-

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