# 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 FEVRIER 2024

| Semaine | lundi 5 févr. | Allergène | mardi 6 févr. | Allergène | jeudi 8 févr. | Allergène | vendredi 9 févr. (Nouvel An Chinois) | Allergène |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | Velouté de Courgette de Savoie BIO Lezsai | 1-2-3-8-10-14- | Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette | 1-2-3-8-10-14- | 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- | Tartiflette Leztroy | 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- | Gratin de PDT de Savoie au Reblochon AOP | 1-2-3-8-10-14- | | |
| | Polenta BIO Tradition | 1-2-3-8- | Blé BIO au Beurre | 1-2-3-8- | | | Riz BIO façon Cantonais | 1-2-3-8-10-14- |
| | Meule de Savoie BIO | 1- | | | | | | |
| | Tomme IGP Savoie de Hauteville sur Fier | 1- | Crème Dessert Leztroy à la Vanille | 1-2-3- | | | | |
| | Clémentine | -- | au Lait BIO de la Ferme de Minzier | | Purée de Pomme BIO Lezsaisons | -- | Panacotta Coco coulis Mangue & Banane | 1-2-3- |

| Semaine | lundi 12 févr. | Allergène | mardi 13 févr. (Mardi Gras) | Allergène | jeudi 15 févr. | Allergène | vendredi 16 févr. | Allergène |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7 | Chou Chinois BIO sauce Cocktail | 1-2-3-8-10-14- | Soupe à l'Oignon Leztroy | 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 Ferme de Challonges au | 1-2-3-8-10-14- | Aiguillettes de Poulet Français à la Crème | 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 Tomt | 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- | 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- | | | Abondance AOP | 1- |
| | Pomme HVE de Chevrier | -- | Bugnes | 1-2-3- | P'tit Suisse Sucré | 1- | Compote Pomme & Fraise Lezsaisons | -- |

| Semaine | lundi 19 févr. (Vacances Scolaires) | Allergène | mardi 20 févr. | Allergène | jeudi 22 févr. | Allergène | vendredi 23 févr. | Allergène |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 | Coleslaw, Chou & Carottes BIO | 1-2-3-8-10-14- | Terrine Brocolis & Carottes BIO, sauce Tartar | 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- | Haut de Cuisse de Poulet Français Miel & Ep | 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- | Bolognaise de Pois Chiches BIO aux Carott | 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- | 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 | 1- |
| | Yaourt à la Poire BIO de Minzier | 1- | Pomme BIO de Cercier | -- | Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO de Mi | 1-2-3- | Kiwi BIO de la Vallée du Rhône | -- |

| Semaine | lundi 26 févr. | Allergène | mardi 27 févr. | Allergène | jeudi 29 févr. | Allergène | vendredi 1 mars | Allergène |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 9 | Crème Dubarry Lezsaisons | 1-2-3-8-10-14- | Parmentière de PDT BIO | 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- | 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- | | | 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- | Polenta BIO Tradition | 1-2-3-8- | Purée de Pois Cassés BIO | 1-2-3-8- |
| | | | | | | | Carottes BIO Vichy | 1-2-3-8- |
| | Dés de Fromages de Région | 1- | Meule de Savoie BIO | 1- | Yaourt Fermier BIO de Savoie | 1- | | |
| | Clémentine | -- | Purée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons | -- | à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons | | Banane BIO des Antilles | -- |

**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 |