

Atelier Faucigny - Allergènes 4J

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 DE MARS 2025	Semaine	11	lundi 10 mars	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 11 mars	Allergène	jeudi 13 mars	Allergène	vendredi 14 mars	Menu Irlandais	Allergène
			Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette		1-2-3-8-10-14-	--		Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Légumes au Panais BIO Lezsaisons		1-2-3-8-10-14-
			Ravioles BIO de Royans Champignons et Ail des Ours Pesto		1-2-3-8-10-11-14-	Filet de Poulet Français Pochée à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché de Bœuf BIO Français et son Jus	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes		1-2-3-8-10-14-
	Semaine					Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage		1-2-3-8-10-14-
						Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Ecrasée de PDT BIO		1-2-3-8-
						Purée Carottes BIO au Cumin	1-2-3-8-			Petits-Pois Etuvés		1-2-3-8-
	Semaine		Fromage Râpé Français		1-	Meule de Savoie BIO	1-	Dès de Gruyère IGP Français	1-			
			Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier		1-2-3-	Pomme BIO de Lacroix	--	Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	--	Tarte façon Cheesecake Leztroy		1-2-3-
	Semaine	12	lundi 17 mars		Allergène	mardi 18 mars	Allergène	jeudi 20 mars	Allergène	vendredi 21 mars		Allergène
			Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons		1-2-3-8-10-14-	Saucisson Rochois & Cornichon	1-2-3-8-10-14-	Macédoine, Navets et Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	--		
						Œufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-					
	Semaine		Crozziflette aux Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon		1-2-3-8-10-14-	Quiche Fromagère, Œufs & Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau BIO Français au Curry		1-2-3-8-10-14-
			Gratin de Crozets BIO Savoie & Reblochon AOP		1-2-3-8-10-14-			Œufs Brouillés BIO au Fromage & Purée de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiche BIO aux Carottes BIO		1-2-3-8-10-14-
						Boullghour BIO Gonflé	1-2-3-8-			Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée aux Epices		1-2-3-8-
	Semaine					Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-			Carottes BIO à la Crème		1-2-3-8-
										Gruyère IGP		
										Tomme Fruitière de Hauteville sur Fièr		1-
	Semaine		Clémentine		--	Purée Pomme & Poire Lezsaisons	--	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-7-	Quatre-Quarts Leztroy		1-2-3-
								façon Stracciatella				
	Semaine	13	lundi 24 mars		Allergène	mardi 25 mars	Allergène	jeudi 27 mars	Allergène	vendredi 28 mars		Allergène
			--			Salade de Perlins Alpina Savoie au Thon	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons		1-2-3-8-10-14-
						Salade de Perlins Alpina Savoie sans poisson	1-2-3-8-10-14-					
	Semaine		Emincé de Poulet Français sauce Soja & Miel		1-2-3-7-8-10-14-	Quenelles Nature BIO de Royans sauce à la Prov	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Currywurst, Knack de La Salaison du Mont-Charvi		1-2-3-8-10-14-
			Dahl de Lentilles Corail BIO		1-2-3-8-10-11-14-	Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés	1-2-3-8-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Poêlée de Haricots Beurre Persillé		1-2-3-8-
			Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf		1-2-3-8-			Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur		1-2-3-8-
	Semaine		Légumes Sautés Sésame (Carottes & Haricots Verts)		1-2-3-7-8-12-	Meule de Savoie BIO	1-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-			
						Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny	1-			Comté BIO AOP		1-
			Brie des Pâturages Comtois		1-	Pomme BIO de Chevrier	--	Yaourt à la Myrtille BIO de Minzier	1-	Banane BIO des Antilles		--
	Semaine		Purée de Pomme BIO Lezsaisons		--							
		14	lundi 31 mars		Allergène	mardi 1 avr.	Allergène	jeudi 3 avr.	Allergène	vendredi 4 avr.		Allergène
			--			Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette		1-2-3-8-10-14-
			P'tit Colin Crémé		1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Carbonade de Bœuf BIO GAEC des Savoie & du	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés au Fromage		1-2-3-8-10-14-
	Semaine		Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tomaté		1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-14-			
			Blé BIO Tomaté		1-2-3-8-	Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Pommes de Terre de Savoie façon Potatoes	1-2-3-8-	Riz BIO Ciboulette & Tomates Confites		1-2-3-8-
			Chou-Fleur Béchamel Curry au Lait BIO de Minzier		1-2-3-8-					Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Minzier		1-2-3-8-
	Semaine		Camembert des Pâturages Comtois		1-			Bûchette de Chèvre	1-			
			Tome AOP des Bauges		1-	Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli	1-	Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises	1-			
			Muffin Chocolat Leztroy		1-2-3-7-	à la Confiture de Fraises Lezsaisons		Banane BIO des Antilles	--	Crumble aux Pommes BIO		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