

Atelier Faucigny - 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

	2	lundi 5 janv.	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 6 janv.	Allergène	mercredi 7 janv.	Allergène	jeudi 8 janv.	Epiphanie	Allergène	vendredi 9 janv.	Allergène	
Semaine	2	Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Crème Dubarry Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	Salade Verte & Vinaigrette Lez Steak Haché BIO Français & sa Sauce	1-2-3-8-10-14-	—	Knack de La Salaison du Mont-Charvin , Doussard	—	
		Raviolis aux Légumes BIO de Royans à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Barbecue Lez	Steak Haché BIO Français & sa Sauce	1-2-3-8-10-14-	Bouchee à l'italienne BIO et Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-
				Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-		Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-				
				Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Poletina BIO Tradition	1-2-3-8-	Potimarron BIO Rôti au Four	Coquillettes ½ Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-
				Bûchette de Chèvre	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Aiguille	1-	Quartiers d'Orange BIO	Dés de Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-	Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua	1-	Banane des Antilles	—
Semaine	3	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Téfaz	1-	Pomme BIO de Lacroix, Cercier	--	Quartiers d'Orange BIO	--		Galette des Rois à la Frangipane	1-2-3-11-				
Semaine	3													
Semaine	4													
Semaine	4													
Semaine	5													

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