Atelier Faverges - Allergènes 5J

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 SEPTEMBRE 2023

	lundi 4 sept. Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 5 sept.	Allergène	mercredi 6 sept.	Allergène	jeudi 7 sept.	Allergène	vendredi 8 sept.	Allergène
36 Semaine	Carottes BIO & Maïs Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Pommes de Terre en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO façon Crétoise	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette aux Epic	1-2-3-8-10-14-	Pastèque	--
	Raviolis BIO Emmental & Basilic de Rayons	1-2-3-8-10-14-	Colin d'Alaska Pané Plein Filet	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Emincé de Dinde Française Curry	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché de Boeuf BIO Français et son J	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc	1-2-3-8-10-14-
			Cake au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quiche Tomate & Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO aux Tomates	1-2-3-8-10-14-
			Epinards au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Riz BIO Safrané	1-2-3-8-	Purée de PDT de Savoie, Pointe de Crème	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes BIO	1-2-3-8-
					Tomates BIO à la Provençales	1-2-3-8-				
							Meule de Savoie BIO	1-		
							Tomme Fermière de Cons St Colombe	1-	Petit Suisse Sucré	1-
	Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	1-	Nectarine BIO	--	Clafoutis aux Prunes, Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Melon Charentais	--	Sablé Spéculoos Lezlroy	1-2-3-
37	lundi 11 sept.	Allergène	mardi 12 sept.	Allergène	mercredi 13 sept.	Allergène	jeudi 14 sept.	Allergène	vendredi 15 sept.	Allergène
Semaine	Semoule & Légumes BIO en Taboulé	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette aux Epic	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Lezlroy	1-2-3-8-10-14-	Pâté Croûte & Cornichons	1-2-3-8-10-14-
									Œufs Durs BIO & Mayonnaise	1-2-3-8-10-14-
	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Risotto Camarguais aux Légumes du Soleil	1-2-3-8-10-14-	Chipolata de Région Grillée	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Boeuf Français et son Jus	1-2-3-8-10-14-
			Quenelles Nature sauce Provençale	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiches & Poivrons BIO	1-2-3-8-10-14-
	Haricots Verts BIO Sautés	1-2-3-8-	Blé BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP & Courgettes BIO	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-
			Courgettes BIO Fondues au Cumin	1-2-3-8-					Concassée de Tomates BIO	1-2-3-8-
							Dés de Fromage de Région	1-		
	Grappes de Raisin	--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Sa	1-	Crumble aux Prunes	1-2-3-	Compote Pomme & Fraise Lezsaisons	--	Pastèque	--
38	lundi 18 sept.	Allergène	mardi 19 sept.	Allergène	mercredi 20 sept.	Allergène	jeudi 21 sept.	Allergène	vendredi 22 sept.	Allergène
Semaine	Salade de Lentilles Vertes BIO façon Lezlroy	1-2-3-8-10-14-	Courgettes BIO à l'Andalouse	1-2-3-8-10-14-	Eventail de Melon Charentais BIO	--	Concombres BIO à la Bulgare	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Sauce Balsamique L	1-2-3-8-10-14-
	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti	1-2-3-8-10-14-	Quenelles BIO Nature du Royans Tomatées	1-2-3-8-10-14-	Diot Rochois de la Salaison des Alpes	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau Français HVE façon Mareng	1-2-3-8-10-14-
	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-			Œufs Durs BIO & Mayonnaise	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-
	Choux-Fleurs Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Purée de Pois Cassés	1-2-3-8-	Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf	1-2-3-8-	Pommes de Terre HVE de Savoie au Four	1-2-3-8-
					Aubergine & Courgettes BIO	1-2-3-8-	Tomate BIO & Poivron Basquaise	1-2-3-8-		
			Camembert	1-						
			Raclette BIO de Savoie	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-11-			Comté BIO AOP Seigue Martin	1-
	Muffin au Chocolat	1-2-3-7-	Prunes	--	à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche		Flan Vanille, Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Grappe de Raisin	--
39	lundi 25 sept.	Allergène	mardi 26 sept.	Allergène	mercredi 27 sept.	Allergène	jeudi 28 sept.	Allergène	vendredi 29 sept.	Allergène
Semaine	Carottes de Savoie en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Caïce au Chèvre et Tomates Confites	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	Salade Verte & Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO & Maïs Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-
	Dos d'Eglefin sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin d'Alaska et Petits Légum	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bolognaise de Boeuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Brouillés aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-
	Flan Dubarry	1-2-3-8-10-14-	PDT BIO au Four	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiches & Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-		
	Riz BIO aux Poivrons	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Semoule BIO Gonflée	1-2-3-8-	Tortis BIO Alpina Savoie Pointe d'Huile d'Oliv	1-2-3-8-	Pommes de Terre BIO Vapeur	1-2-3-8-
									Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-
	Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-	Beaufort AOP de Haute-Maurienne	1-	Bûche de Chèvre	1-	Fromage Râpé Français	1-		
	à la Confiture de Banane Lezsaisons		Pastèque à Croquer	--	Compote Pomme & Framboise BIO Lezsaiso	--	Grappes de Raisin	--	Mousse au Chocolat Lezlroy	1-2-3-7-

Substitut fromage MG + 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