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 JUIN 2024

Semaine	lundi 3 juin	Allergène	mardi 4 juin	Allergène	mercredi 5 juin	Allergène	jeudi 6 juin	Allergène	vendredi 7 juin	Allergène
23	Salade de **Pépinettes BIO Alpina Savoie** fa	1-2-3-8-10-14-	Tomates de **Gaillard** & Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	**Concombre BIO Français** à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	**Courgettes BIO** Râpées Sauce Andalouse	1-2-3-8-10-14-
	Tortilla aux **PDT & Œuf BIO**	1-2-3-8-10-14-	Diot au Vin Blanc de **La Salaison du Mont-C**	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet **Français** au Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	**Steak Haché Charolais BIO** et sauce Barbe	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin Crémé	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
			Boulette de Pois Chiche & Poivrons BIO, co	1-2-3-8-10-14-	**Dahl de Lentilles Corail BIO**	1-2-3-8-10-11-14-	**Œufs Brouillés BIO Ciboulette**	1-2-3-8-10-14-	**Quenelle Nature Sauce Tomate**	1-2-3-8-10-14-
	Epinards BIO Français au **Lait BIO**	1-2-3-8-	**Polenta BIO** Tradition	1-2-3-8-	**Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	PDT Rôties au Four	1-2-3-8-	**Croés BIO Alpina Savoie** au Beurre	1-2-3-8-
			Courgettes BIO au Cumin	1-2-3-8-						
					Bûche de Chèvre	1-				
	Meule des 2 Savoies BIO	1-	**Yaourt Fermier BIO** de **La Ferme du Crêt Jo**	1-	Chèvre Demi-Sec d'**Habère-Poche**	1-	Dés de Fromage de **Région**	1-		
	Abricot, selon Maturité	--	à la Confiture de Banane **Lezsaisons**		Cerises	--	**Purée de Pomme HVE Lezsaisons**	--	Flan Chocolat au **Lait BIO**	1-2-3-7-
24	**lundi 10 juin**	**Allergène**	**mardi 11 juin**	**Allergène**	**mercredi 12 juin**	**Allergène**	**jeudi 13 juin**	**Allergène**	**vendredi 14 juin** *REPAS FROID*	**Allergène**
	Carottes BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Douce Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	Parmentière au Pommes de Terre	1-2-3-8-10-14-	Salade de **Riz BIO** & Crudités	1-2-3-8-10-14-	**Concombres BIO Français** façon Tzatziki	1-2-3-8-10-14-
	Aiguillette de Poulet **Français** en Colombo	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Noir, Jus aux Epices Douces	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Rôti de Bœuf **Français** au Jus	1-2-3-8-10-14-	**Boulettes Pois Chiche & Poivron BIO**, coulis	1-2-3-8-10-14-	Tranche de Jambon Blanc	1-2-3-8-10-14-
	Bolognaise de Pois Chiches BIO aux Carott	1-2-3-8-10-14-	**Quenelle Nature Sauce Béchamel**	1-2-3-8-10-14-	**Flan aux Courgettes BIO**	1-2-3-8-10-14-			**Œufs Durs BIO** & Mayonnaise **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-
	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	**Boulghour BIO** Gonflé	1-2-3-8-	Purée **Carottes & Lentilles Corail BIO**	1-2-3-8-	**Haricots Verts BIO Français** Persillés	1-2-3-8-	Salade de **Coquillettes Alpina Savoie** à l'Ar	1-2-3-8-10-14-
			Tomate **& Courgette BIO** en Ratatouille	1-2-3-8-						
	Abondance	1-								
	Raclette IGP Savoie	1-			Camembert	1-	**Comté BIO AOP**	1-		
	Melon **Charentais**	--	**Yaourt à la Cerise BIO** de **Minzier**	1-	Abricot, selon Maturité	--	Pastèque à Croquer	--	Crème Caramel **Leztroy**, au **Lait & Œuf BIO**	1-2-3-
25	**lundi 17 juin**	**Allergène**	**mardi 18 juin**	**Allergène**	**mercredi 19 juin**	**Allergène**	**jeudi 20 juin**	**Allergène**	**vendredi 21 juin**	**Allergène**
	Taboulé Oriental, **Semoule, Tomate et Con**	1-2-3-8-10-14-	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-	**Lentilles Vertes BIO** en Salade aux Tomates	1-2-3-8-10-14-
	Quiche au Fromage, **Lait & Œufs BIO**	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Porc de **La Salaison du Mont-Cl**	1-2-3-8-10-14-	**Œufs Brouillés BIO** au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet d'Alaska Pané & sauce Tartare	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bourguinon de **Bœuf BIO des GAEC de Sav**	1-2-3-8-10-14-
			Bolognise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-			**Petits Pois Etuvés**	1-2-3-8-	**Riz BIO** cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
	Purée de **Brocolis BIO**	1-2-3-8-	**Macaronis BIO Alpina Savoie**	1-2-3-8-	**Blé BIO** cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Pommes de Terre Vapeur	1-2-3-8-	**Carottes BIO** Vichy	1-2-3-8-
					Courgettes BIO Sautées	1-2-3-8-				
			Brie	1-			**Fromage Blanc BIO de Minzier**	1-	**Abondance**	1-
	Melon **Charentais**	--	**Pêche BIO**	--	Tiramisu au Chocolat **Leztroy**	1-2-3-7-	à la Confiture de Prunes **Lezsaisons**		Muffin au **Yaourt BIO Leztroy**	1-2-3-
26	**lundi 24 juin**	**Allergène**	**mardi 25 juin**	**Allergène**	**mercredi 26 juin**	**Allergène**	**jeudi 27 juin**	**Allergène**	**vendredi 28 juin**	**Allergène**
	Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Melon **Charentais**	--	Taboulé Oriental, **Semoule, Tomate et Con**	1-2-3-8-10-14-	**Concombre BIO Français** à la Bulgare	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Sauce Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-
	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	**Quenelle Nature BIO** de **Royans** sauce Ton	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet **Français** Rôti	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de **La Salaison du Mont-C**	1-2-3-8-10-14-	Sauté de **Veau HVE Français** Marengo	1-2-3-8-10-14-
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-			**Quiche au Fromage**	1-2-3-8-10-14-	**Bolognise de Lentilles Vertes BIO**	1-2-3-8-10-14-	**Œufs Brouillés BIO au Fromage**	1-2-3-8-10-14-
	Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	**Boulghour BIO** Gonflé	1-2-3-8-	**Epinards BIO Français** au **Lait BIO**	1-2-3-8-	**Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Sa**	1-2-3-8-	Petits Pois & **Carottes BIO** à l'Etuve	1-2-3-8-
			Aubergine & **Courgette BIO** Confites	1-2-3-8-						
							Brie	1-		
					Comté BIO AOP	1-	**Tome des Bauges AOP**	1-	P'tit Suisse Sucré	1-
	Yaourt Nature Sucré BIO du **GAEC Tétaz à S**	1-	Crème Dessert Vanille au **Lait BIO**	1-2-3-	**Pêche BIO**	--	**Banane BIO** des **Antilles**	--	Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive **L**	1-2-3-11-
27	**lundi 1 juil.**	**Allergène**	**mardi 2 juil.**	**Allergène**	**mercredi 3 juil.**	**Allergène**	**jeudi 4 juil.**	**Allergène**	**vendredi 5 juil.**	**Allergène**
	Courgettes BIO Râpées & Sauce Andalouse	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses et Beurre	1-	Pastèque à Croquer	--	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	**PN DE FIN D'ANNEE :**	
	Raviolis BIO aux Légumes du Soleil de Royc	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux Pommes de Terre	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Rôti de Veau **Français** & son Jus	1-2-3-8-10-14-	**Purée PDT, Carottes & Pois Chiche BIO**	1-2-3-8-10-14-	Sandwich Jambon Blanc, Meule de **Savoie**	1-2-3-8-10-14-
			Purée de Pommes de Terre & **Œufs Durs BIO**	1-2-3-8-10-14-	**Quiche au Fromage**	1-2-3-8-10-14-			**Sandwich Thon & Mayonnaise**	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
					Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	**Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Chips	1-2-3-8-
					Tomates & Aubergines	1-2-3-8-				
			Camembert	1-						
	Fromage Râpé **Français**	1-	**Reblochon Frutier AOP** de **La Fromagerie P**	1-	**Yaourt Fermier BIO** de **La Ferme du Crêt Jo**	1-7-			**Gourde Compote de Fruits BIO**	--
	Melon **Charentais**	--	**Nectarine BIO**	--	façon Stracciatella		Panacotta à la Fraise **Leztroy**	1-2-3-	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