

# Atelier Faverges - 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

Semaine	45		46		47		48				
	lundi 4 nov.	Allergène	mardi 5 nov.	Allergène	mercredi 6 nov.	Allergène	jeudi 7 nov.	Allergène	vendredi 8 nov.	Allergène	
Semaine	Carotte & Panais BIO râpés	1-2-3-8-10-14-	Betterave BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Carottes de Reignier, Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	--	--	
	Raviolis BIO Champignons et Ail des Ours, Sa	1-2-3-8-10-11-14-	Gratin de Colin aux Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Endives au Jambon Recette des Enfants	1-2-3-8-10-14-	Lasagnes Leztroy au Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français au Curry N	1-2-3-8-10-14-	
			Quenelle Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Gratin Endives & PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Lasagnes Leztroy au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-	
			Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-					Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	
Semaine	Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO	1-2-3-	Yaourt à la Châtaigne BIO de Minzier	1-11-	Cake au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Emmental Râpé Français	1-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	
							Pomme BIO de Chevrier, AtoutPomme	--	Crumble de Butternuts BIO de Savoie	1-2-3-8-	
									Carré du Trièves BIO de la Laiterie du Mt Alg	1-	
									Compote Pomme & Fraise Lezsaïsons	--	
Semaine	PDT BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	--			Macédoine, Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
	Escalope de Dinde Française Sauce au Cid	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud sauce aux Epices Douces	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Saucisse au Chou de La Saison des Alpes	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO sauce Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Blanquette de Veau BIO Français	1-2-3-8-10-14-	
	Tortilla, PDT & Œufs BIO	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-			Poêlée de Haricots Verts BIO	1-2-3-8-	
	Polenta BIO Crémeuse	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Purée de PDT BIO & Patate Douce	1-2-3-8-			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	
Semaine	Blettes BIO Tomatées	1-2-3-8-	Fondue Poireaux BIO	1-2-3-8-							
	Fromage de Région	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Camembert	1-	Dès de Fromage de Région	1-			
	Fruit de Saison	--	Moelleux Amande, Huile d'Olive & Citron Le	1-2-3-11-	Reblochon AOP	1-	Banane BIO des Antilles	--	Yaourt Nature BIO Sucré du GAEC Tétaz, St-	1-	
					Purée de Pomme HVE Lezsaïsons	--					
Semaine	--		Soupe de Butternut & PDT BIO Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave & Pomme BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade de Carotte BIO à la Vigneronne	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	
	Colin d'Alaska Plein Filet Pané & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel &	1-2-3-8-10-14-	Saucisson à Cuire de la Saison des Alpes,	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Bœuf BIO Français façon Kefta	1-2-3-8-10-14-	
	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-14-	Petits Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Quenelle Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Kefta	1-2-3-8-10-14-	
	Coquillettes 1/2 Complètes BIO Alpina Savo	1-2-3-8-			Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	
Semaine	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-			Gratin de Courge Spaghetti BIO	1-2-3-8-					
	Meule de Savoie BIO	1-									
	Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arb	1-	Poire BIO de Cercier	--	Fromage Blanc BIO de Minzier		Jus Pomme BIO de Lacroix, de Cercier	--			
	Purée Pomme & Poire BIO Lezsaïsons	--			façon Stracciatella	1-7-	Sablé Polimarron BIO de Savoie & Chocola	1-2-3-7-	Crème Caramel au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	
Semaine	Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	mercredi 27 nov.	Allergène	jeudi 28 nov.	Allergène	vendredi 29 nov.	Allergène	
	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans Sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-	--		Soupe au Chou Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	
	Sauce Fromagère Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Rôti de Veau Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura façon Bo	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux PDT BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	
	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-			Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage & Ecrasé de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	
Semaine					Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux	1-2-3-8-			
	Emmental Français Râpé	1-					Polimarrons BIO Rôties	1-2-3-8-			
	Pomme BIO Lacroix, de Cercier	--	Yaourt BIO de Minzier Sucré & son Crunchy	1-2-3-7-	Abondance AOP	1-	Brie	1-			
					Clémentine Corse	--	Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville sur	1-			
						Compote Pomme & Châtaigne BIO Lezsaïsc	1-11-	Tarte façon Pastel de Nata 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