

	18	19	20	21	22
Semaine	<p>lundi 29 avril</p> <p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette Cappelletti Epinards & Fromage Frais de Royans, saute Tomate Leztroy Yaourt aux Fraises BIO de Minzier</p>	<p>mardi 30 avril</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Emincé de Poulet Français à la Crème Riz BIO au Curcuma Beaufort AOP de Haute-Maurienne Banane des Antilles</p>	<p>jeudi 2 mai</p> <p>Salade Colorée de Coquillettes BIO Alpina Savoie Oeufs Brouillés BIO à la Ciboulette Carottes BIO Persillées Purée de Pommes BIO Lezsaisons</p>	<p>vendredi 3 mai</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dés de Fromage de Région Chipolata Grillée de La Salaison du Mont-Charvin Purée de Chou-Fleur & PDT BIO Quatre-Quarts Leztroy</p>	
Semaine	<p>lundi 6 mai</p> <p>Terrine Carottes BIO & Chou-Fleur & Mayonnaise Lezsaisons Bolognaise aux Lentilles Vertes BIO Françaises Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli façon Stracciatella</p>	<p>mardi 7 mai</p> <p>Céleri Rémoulade Sauté de Veau HVE Français au Romarin PDT BIO à la Vapeur Meule de Savoie BIO Pommes BIO Caramélisées Lezsaisons</p>	<p>jeudi 9 mai</p> <p>Férié</p>	<p>vendredi 10 mai</p> <p>Pont de l'Ascension</p>	
Semaine	<p>lundi 13 mai</p> <p>PDT BIO en Parmentière aux Légumes Printaniers Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Epinards au Lait BIO Raclette IGP de la Fruitière des Bornes, Arbusigny Ananas & Mangue, sirop de Vanille</p>	<p>mardi 14 mai</p> <p>Courgette BIO Râpée à l'Andalouse Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans, Sauce Tomatée Riz BIO Safrané Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>jeudi 16 mai</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Pommes de Terre de Savoie au Four Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 17 mai</p> <p>Haricots Verts BIO, Vinaigrette Leztroy Spaghettis BIO Alpina Savoie & Sauce Carbonara Emmental Râpé Français Crème Dessert Chocolat au Lait BIO</p>	
Semaine	<p>lundi 20 mai</p> <p>Férié</p>	<p>mardi 21 mai</p> <p>Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy Dos de Cabillaud en Court-Mouillement Blé BIO à la Tomate Flan Vanille Leztroy au Lait BIO</p>	<p>jeudi 23 mai</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO Sautées Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Banane Lezsaisons</p>	<p>Menu Grec 24/05</p> <p>Concombres BIO façon Tzatziki Moussaka au Boeuf Charolais & PDT BIO Gâteau au Yaourt, Amande & Pistache Leztroy</p>	
Semaine	<p>lundi 27 mai</p> <p>Mélange de Carottes BIO & Maïs Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne Penne Rigate BIO Alpina Savoie Pointe d'Huile d'Olive Ratatouille, Courgettes BIO P'tit Suisse Sucré</p>	<p>mardi 28 mai</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla Abondance AOP Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>jeudi 30 mai</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Tranche de Jambon Blanc Petits-Pois cuits à l'Etuveé Comté Fruitiier BIO Banane des Antilles</p>	<p>vendredi 31 mai</p> <p>Les Premières Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura sauce à l'Orientale Semoule BIO Gonflée Haricots Verts BIO Poêlés Pastèque à Croquer</p>	

Atelier Faverges - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent étre 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 MAI 2024	18		19		20		21		22		
	lundi 29 avr.		mardi 30 avr.		mercredi 1 mai		jeudi 2 mai		vendredi 3 mai		
	Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		
		Carottes BIO Râpées Vinaigrette Cappelletti de Royans Tomatés	Dés de Betteraves BIO Emincé de Poulet Français sauce Crème Bolognaise de Pois Chiches & Carottes BIO Riz BIO au Curcuma	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-		Yaourt aux Fraises BIO de Minzier	1-				
		Terrine de Chou-Fleur & Carottes BIO, sauce Bolognaise de Lentilles Vertes BIO Riz Basmati BIO cuit Pilaf	Céléri BIO en Rémoulade Sauté de Veau HVE Français Romarin Boulette de Pois Chiche & Poivrons BIO, co PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-		Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Jo façon Stracciatella Leztroy	1-7-				
		Pommes de Terre BIO en Parmentière aux L Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Epinards Crèmeux au Lait BIO Raclette IGP de La Fruitières des Bornes, à Comté BIO AOP Salade Ananas & Mangue	Courgettes BIO Râpées Sauce à l'Andalous Quenelles Nature BIO de Royans Sauce Tor Riz BIO Safrané Compote Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaiso	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- --							
		Chou-Fleur & Vinaigrette Tomatée Haut de Cuisse de Poulet Français Mariné Filet de Poisson en Court-Mouillement Ecrasé de PDT BIO Ratatouille aux Légumes de Saison Fromage de Région Gâteau de Semoule BIO aux Raisins Secs	Carottes BIO Râpées Vinaigrette Dos de Cabillaud en Court-Mouillement Quenelle Nature sauce Aurore Blé BIO Tomaté Flan Vanille au Lait BIO	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8- 10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-14-							
		Carottes BIO Râpées & Maïs Vinaigrette Aiguillettes de Poulet Français sauce à la l Quiche au Fromage Penne Rigate BIO à l'Huile d'Olive Ratatouille (Courgettes & Tomates BIO) P'tit Suisse Sucré	Cuidités de Betteraves BIO Vinaigrette P'tit Colin façon Paëlla au Riz BIO Paëlla au Riz BIO sans poisson Abondance AOP Purée de Pomme HVE Lezsaisons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1- --							

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