

# 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

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2025	6	lundi 3 févr.	Allergène	mardi 4 févr.	Allergène	mercredi 5 févr.	Allergène	jeudi 6 févr.	Allergène	vendredi 7 févr.	Allergène	
		<b>Soupe de Butternut BIO Lezsaisons</b> Emincé de Poulet Français Sauce Yassa	1-2-3-8-10-14-14- 1-2-3-8-10-14-	<b>Céleri Rave BIO</b> Rémoulade Dos de Lieu Noir sauce Paprika	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette Rôti de Bœuf Français & son Jus	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	--	<b>Cœufs BIO Français</b> Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Croziflette Savoyarde, <b>Crozets BIO Savoie</b> & Gratin de <b>Crozets BIO Savoie</b> & <b>Reblochon</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-
		<b>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</b> PDT de Savoie au Four	1-2-3-8- 1-2-3-8-	<b>Quenelle Nature sauce Béchamel</b> <b>Riz BIO</b> au Curry <b>Carottes BIO</b> Vichy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-	<b>Petits-Pois Etuvés</b> Gratin Dauphinois aux PDT de Savoie <b>HVE</b>	1-2-3-8- 1-2-3-8-		<b>Blé BIO</b> Tomatés Fondue de <b>Poireaux BIO</b>	1-2-3-8- 1-2-3-8-		
		<b>Gruyère IGP</b> <b>Tomme IGP Savoie</b> de Hauteville sur Fier Clémentine	1- 1- --		Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de	1-2-3-	Pât Suisse Sucré	1-	<b>Comté BIO AOP</b> de Seigne Martin, Nantua <b>Purée Pomme HVE Lezsaisons</b>	1- --	<b>Banane BIO</b> des Antilles	--
		7	lundi 10 févr.	Allergène	mardi 11 févr.	Allergène	mercredi 12 févr.	Allergène	jeudi 13 févr.	Allergène	vendredi 14 févr.	Allergène
		-- Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Bolognaise de <b>Pois Chiches &amp; Carottes BIO</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO</b> de Minzier <b>Bûchette de Chèvre</b> Chèvre Demi-Sec, <b>La Chèvrerie des Moises</b> Compotée Pomme & Myrtille <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1- --	<b>Crème de Potimarron BIO de Savoie, Lezsai</b> Filet de Poulet Français Poché sauce Pesto <b>Colombo de Légumes d'Hiver</b> <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée  <b>Yaourt à la Poire BIO</b> de Minzier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1- 1-	Macédoine de Légumes, <b>Carottes &amp; Navets</b> <b>Emincé de Veau BIO Français</b> Romarin <b>Cœufs Brouillés BIO au Fromage</b> <b>PDT Grenailles BIO</b> Rôties  <b>Pomme BIO</b> de Cercier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- --	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Sauce Carbonara <b>Leztroy</b> <b>Sauce Crémée aux Légumes</b> <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> à l'huile d'Olive  Dés de Fromages de <b>Région</b> Quartiers d' <b>Orange BIO</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- --	Salade de PDT <b>BIO</b> <b>Falafel Tomaté BIO</b> de <b>Sassenage</b> & Sauce <b>Boulettes de Pois Chiche BIO &amp; Coulis Toma</b> <b>Haricots Verts BIO Français</b> Persillés  <b>Meule de Savoie BIO</b> Quatre-Quarts <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-	
		8	lundi 17 févr.	Allergène	mardi 18 févr.	Allergène	mercredi 19 févr.	Allergène	jeudi 20 févr.	Allergène	vendredi 21 févr.	Allergène
		<b>Potage St Germain BIO Lezsaisons</b> P'tit Colin Sauce Tomatée à la Bisque de He <b>Quenelle Nature sauce tomate</b> <b>Boulghour BIO</b> Gonflé <b>Brie des Pâturages Comtois</b> <b>Raclette IGP</b> de La Fruitière des Bornes, Arb <b>Kiwi BIO</b> de la Vallée du Rhône	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1- --	-- Diot de <b>La Saison des Alpes</b> au Vin Blanc <b>Quiche au Fromage</b> <b>Polenta BIO</b> Tradition Fondue de <b>Poireaux BIO</b>  Camembert des <b>Pâturages Comtois</b> <b>Pomme IGP</b> de Chevrier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --	Terrine <b>Brocolis &amp; Carottes BIO</b> & Mayonnaise Pilon de Poulet Français Miel & Epices <b>Purée Carottes &amp; Lentilles Corail BIO</b> <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre <b>Navets BIO</b> Poêlés  Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-7-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Chili Con Carne de <b>Bœuf BIO Français</b> <b>Chili Sin Carne de Pois BIO Français</b> <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf  <b>Yaourt Fermier BIO</b> de Minzier à la Confiture de Fraise <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-	Coleslaw, <b>Chou &amp; Carottes BIO</b> Gratin de Perlines <b>Alpina Savoie</b> Tomaté   Crème Caramel aux <b>Cœufs</b> et <b>Lait BIO</b> de Mi	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-	
		9	lundi 24 févr.	Vacances Scolaires Allergène	mardi 25 févr.	Allergène	mercredi 26 févr.	Menu Pays Scandinaves Allergène	jeudi 27 févr.	Allergène	vendredi 28 févr.	Allergène
	-- Dos d'Eglefin Sauce Aurore <b>Blé BIO Tomaté</b> <b>Palates Douces BIO</b> Rôties au Four Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> Camembert des <b>Pâturages Comtois</b> Quartiers d' <b>Orange BIO</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --	Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b>  Emincé de Dinde Française au Miel <b>Bolognaise de Pois BIO Français</b> <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> Pointe d'Hu  Emmental Râpé Français Clémentine	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- --	Darzoviu Misraïne ( <b>Betteraves &amp; PDT BIO</b> )  Crèmeux aux 2 Saumons <b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b> <b>Riz Camarguais IGP BIO</b> cuit façon Pilaf  Kärleksmums <b>Leztroy</b> (Gâteau Chocolat & N	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1-2-3-7-11-	Saucisson <b>Rochois</b> & Cornichon <b>Oeufs Durs BIO &amp; Mayonnaise Lezsaisons</b> <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Royans</b> sauce Tom Petits Pois Etuvés  <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Purée Pomme &amp; Coing Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- --	Râpé de <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Carbonade de <b>Bœuf BIO des Savoie &amp; du J</b> <b>Cœufs BIO Français</b> Brouillés à la Ciboulette Ecrasé de Pommes de Terre de <b>Savoie</b>  <b>Fromage Blanc BIO</b> de Minzier à la <b>Crème de Marron BIO AOP</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-11- 1-2-3-		
	10	lundi 3 mars	Allergène	mardi 4 mars	Mardi Gras Allergène	mercredi 5 mars	Cendres Allergène	jeudi 6 mars	Allergène	vendredi 7 mars	Allergène	
	Salade <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> <b>Gnocchis BIO</b> sauce tomate   <b>Comté BIO AOP</b> <b>Tome des Bauges AOP</b> <b>Purée de Pomme BIO Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-   1- 1- --	-- Colombo d'Aiguillette de Poulet Français <b>Colombo de Légumes d'Hiver</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Blettes BIO</b> Béchamel  <b>Carré du Trièves BIO</b> de La Laiterie du Mont Bugnes	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-  1- 1-2-3-	Crème d'Epinards <b>Lezsaisons</b> Brudet (Ragoût de Colin sauce tomate/Sau <b>Quenelle Nature sauce tomate</b> <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée  <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du GAEC Tétaz	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-  1- 1-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Boulettes de Bœuf BIO</b> Sauce Kefta <b>Falafel BIO Tomatés &amp; Sauce Fromage Blan</b> <b>Spaghettis BIO Alpina Savoie</b>  Emmental Râpé Français <b>Banane BIO</b> des Antilles	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-  1- --	<b>Quartiers de Pomelos Corse IGP</b> Emincé de Porc Français à la Moutarde <b>Cœufs Brouillés BIO au Fromage</b> <b>Purée de Pois Cassés BIO</b> <b>Carottes BIO</b> à la Crème  Tarte Flan Vanillé <b>Leztroy</b>	-- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-  1-2-3- 1-2-3-		

Substituit fromage au lait cru MATERNELLE  
Substituit 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