

# 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

Semaine	10		11		12		13			
	lundi 6 mars	allergène	mardi 7 mars	allergène	mercredi 8 mars	allergène	jeudi 9 mars	allergène	vendredi 10 mars	allergène
Semaine	Pommes de Terre BIO en Parmentière Plein Filet de Colin d'Alaska Pané et son citron	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8- 10-	Salade de Chou Chine BIO Sauce Cocktail Chipolatas Grillée du <b>Mont-Charvin</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Velouté de Poireaux BIO <b>Lezsaïsons</b> Brandade de Colin aux PDT BIO	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8- 10-	Salade de Saison, Vinaigrette Crozifette Savoyarde aux <b>Crozets BIO</b> Alpina Savoie et <b>Reblochon AOP</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Flan Dubarry à la Ricotte	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-
	Purée de Brocolis BIO Tome AOP des <b>Bauges</b> Pomme BIO de <b>Tournon</b>	1-2-3-8- 1- --	Petits Pois & Carottes BIO Etuvés <b>Abondance AOP des Pays de Savoie</b> <b>Compote Pomme &amp; Polimarron BIO Lezsaïsons</b>	1-2-3-8- 1- --	<b>Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</b>	1- --	Quartiers d'Orange	--	<b>Semoule BIO</b> Gontée Carottes de <b>Région</b> à la Crème Tarte façon Cheesecake	1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-
Semaine	lundi 13 mars	allergène	mardi 14 mars	allergène	mercredi 15 mars	allergène	jeudi 16 mars	allergène	vendredi 17 mars	allergène
	Carottes & Panais BIO Râpés Suete de Porc du <b>Mont-Charvin</b> , sauce à la Moutarde <b>Riz BIO</b> Cuit Pilaf <b>La Dent du Chat BIO</b> Cookie aux Pépites au Chocolat	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-7-	Soupe aux Légumes BIO <b>Lezsaïsons</b> Dos de Cabillaud sauce Paprika <b>Blé BIO</b> à la tomate Fromage <b>Français</b> Râpé Clémentine	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8- 10- 1-2-3-8- 1- --	Céleri en Rémoulade <b>Steak Haché de Bœuf BIO Français</b> , sauce barbecue <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre Camembert <b>Compote Pomme &amp; Myrtille BIO Lezsaïsons</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- --	Salade de Lentilles Vertes BIO <b>Œufs Brouillés BIO</b> au Fromage Haricots Verts BIO juste Sautés <b>Banane BIO</b> des Antilles	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- --	Chiffonade de Batavia, Vinaigrette Balsam Lasagnes de Bœuf <b>Français</b> <b>Fromage Blanc BIO de Minzier</b> à la Confiture de Nectarine <b>Française Lezsaïsons</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1- --
Semaine	lundi 20 mars	allergène	mardi 21 mars	allergène	mercredi 22 mars	allergène	jeudi 23 mars	allergène	vendredi 24 mars	allergène
	Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> Escalope de Porc de <b>Région</b> sauce Curry  Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> Meule de Savoie Salade de Fruits Ananas & Mangue	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- --	Macédoine, Navets et Carottes BIO <b>Raviolis BIO du Royans</b> , sauce crémée au Pesto, farce champignons & ail des ours Quartiers d'Orange	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11- 14- --	Soupe de Carottes de <b>Reignier Lezsaïsons</b> Haut de cuisse de Poulet <b>Français</b> , Miel & Epices  Potatoes de <b>Pommes de Terre de Savoie</b> Fromage <b>Français</b> Râpé <b>Banane BIO</b> des Antilles	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- --	Méli Mélo de Saison & Vinaigrette <b>Lezroy</b> Sauté de <b>Veau BIO Français</b> aux Olives  Céréales Gourmandes BIO Fondue de Poireaux BIO <b>Yaourt Fermier BIO de Haute-Savoie</b> façon Stracciatella	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-7-	Cake au Chèvre & Tomates Confites Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> <b>Purée de Pomme HVE</b> du <b>Vuache Lezsaïson</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10- 14- 1-2-3-8- --
Semaine	lundi 27 mars	allergène	mardi 28 mars	allergène	mercredi 29 mars	allergène	jeudi 30 mars	allergène	vendredi 31 mars	Menu du Nord
	Velouté de Polimarron de Savoie BIO <b>Lezsaïsons</b> Emincé de Poulet <b>Français</b> à la Crème  Polenta BIO Tradition  Yaourt à la Myrtille BIO de <b>Minzier</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1-	Salade de <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> <b>Quenelles Nature BIO</b> de <b>Royans</b> sauce à la provençale Haricots Beurre Sautés Reblochon  <b>Pomme BIO</b> de <b>Tournon</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- --	Carottes et Céleri BIO râpés Rôti de Veau <b>Français</b> et Jus  <b>Riz BIO</b> Ciboulette Cuit façon Pilaf <b>Blettes BIO</b> à la Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>  Flan au Chocolat au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</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 & Douce Vinaigrette Dos d'Eglefin, sauce Aurore  <b>Boulghour BIO</b> aux Epices <b>Carottes BIO</b> Vichy  <b>Banane BIO</b> des Antilles	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8- 10- 14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- --	Chou Rouge & Blanc BIO façon Coleslaw Carbonade de <b>Bœuf BIO</b>  <b>Pommes de Terre Grenailles BIO</b> de la <b>Somme</b>  Tarte au Sucre	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3- 1-2-3-

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