

Atelier Faucigny - Allergènes 4J

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 MARS 2026	10	lundi 2 mars	Allergène	mardi 3 mars	Allergène	jeudi 5 mars	Allergène	vendredi 6 mars	Allergène
			Salade de Pépiniettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	--	Soupe au Chou Lezsaïsons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
			Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde	Œufs BIO Français Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Lasagne de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-
			Quenelle Nature BIO Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-		Lasagnes au Pois BIO Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-
	11	lundi 9 mars	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Pommes de Terre de Savoie au Four	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	
			Gruyère IGP de Franche-Comté	1-	Carottes BIO façon Vichy	1-2-3-8-			
					Tomme Fermière de Reignier	1-			
			Clémentine	--	Meule de Savoie BIO	1-	Muffin au Citron Leztroy	1-2-3-	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz
	12	lundi 16 mars			Pomme BIO Lacroix, de Cercier	--			
	13	lundi 23 mars							
	14	lundi 30 mars							

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