

# 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 MAI 2026	Semaine	19		20		21		22			
		lundi 4 mai		mardi 5 mai		mardi 12 mai		mardi 19 mai		mardi 26 mai	
		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène	
		Carottes Râpées & Maïs en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de <b>Betteraves BIO</b> en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade de Chou-Fleur Tomaté	1-2-3-8-10-14-		
		Diot au Vin Blanc de <b>La Salaison des Alpes, La Roche sur Foron</b>	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin, aux <b>PDT de Savoie</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Bouchée à l'Italienne BIO</b> & Sauce Barbecue <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-		
		<b>Petits Pois Etuvés</b>	1-2-3-8-	<b>Hachis Parmentier au Pois BIO</b>	1-2-3-8-10-14-			<b>Dos de Cabillaud en Court Mouillement</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		
		<b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Crèmeux	1-2-3-8-			<b>Boullghour BIO</b> Gonflé	1-2-3-8-	<b>Lentilles Verts BIO</b> Sauce Carottes	1-2-3-8-		
		Camembert des <b>Pâturages Comtois</b>	1-	<b>Gruyère IGP, Franche Comté</b>	1-	Légumes Sautés Sésame ( <b>Carottes &amp; Haricots Verts BIO</b> )	1-2-3-7-8-12-	Fromage de Région	1-		
		Salade Ananas, Sirop Vanille	--	<b>Purée Pomme &amp; Rhubarbe BIO</b> Lezsaisons	--	<b>Fromage Blanc BIO</b> de Minzier		Clafoutis Fruits Rouges <b>Leztroy</b>	1-2-3-		
						à la Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b>	1-				
lundi 11 mai		mardi 12 mai		jeudi 14 mai		vendredi 15 mai		Allergène			
--	--	Parmentière aux <b>Pommes de Terre BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	Composée de Saison	1-2-3-8-10-14-	Salade de <b>Haricots Verts BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-				
Bolognaise de <b>Pois BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Filet de Merlu sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Rôti de Bœuf <b>Français</b> & son Jus	1-2-3-8-10-14-				
		<b>Quenelle Nature BIO</b> Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-			<b>Flan de Courgettes</b>	1-2-3-8-				
<b>Torsades BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-	Petits-Pois Etuvés & Carottes	1-2-3-8-	<b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>PDT BIO</b> au Four	1-2-3-8-				
<b>Haricots Beurre BIO Français</b> Persillés	1-2-3-8-			Courgettes Sautées	1-2-3-8-	Fromage de Région	1-				
<b>Meule de Savoie BIO</b>	1-	Petit Sucré	1-	Fromage de Région	1-	Fruit de Saison	--				
<b>Purée Pomme HVE</b> Lezsaisons	--	Sablé Indien à la Noix de Coco <b>Leztroy</b>	1-2-3-11-	Moelleux Chocolat <b>Leztroy</b>	1-2-3-7-						
lundi 18 mai		mardi 19 mai		jeudi 21 mai		vendredi 22 mai		Allergène			
Radis Roses <b>Français</b> & Beurre	1-	--	--	Carottes Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-				
<b>Raviolis aux Légumes BIO</b> de <b>St-Jean</b> sauce tomate	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare <b>Leztroy</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Pilon de Poulet <b>Français</b> façon Tajine	1-2-3-8-10-14-	Blanquette de Veau <b>Français</b>	1-2-3-8-10-14-				
		<b>Cake aux Olives Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Palet Carotte/Herbes de Provence BIO</b> & Sauce <b>Fromage Blanc BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Bolognaise de Pois Chiche BIO</b>	1-2-3-8-10-14-				
		Pommes de Terre à la Vapeur	1-2-3-8-	Nouilles	1-2-3-8-	<b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-				
		<b>Épinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	1-2-3-8-	Ratatouille	1-2-3-8-						
		<b>Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua</b>	1-			<b>Dès de Gruyère IGP, Franche Comté</b>	1-				
Yaourt aux Fraises de <b>La Ferme des 4 Saisons, Reignier</b>	1-	<b>Compotée Pomme &amp; Chataigne BIO</b> Lezsaisons	--	Crème Dessert Praliné <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-2-3-11-	Banane des <b>Antilles</b>	--				
lundi 25 mai		mardi 26 mai		jeudi 28 mai		vendredi 29 mai		Allergène			
Radis Roses & Beurre	1-	Salade de <b>Betteraves BIO</b> en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	Tomates <b>Françaises</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-				
Émincé de Dinde <b>Française</b> à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin d'Alaska et ses Petits Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	<b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>St-Jean</b> Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	<b>Bœuf BIO des GAEC Savoie &amp; Jura</b> sauce Forestière	1-2-3-8-10-14-				
<b>Filet de Merlu Sauce Vierge</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Colombo aux Petits Légumes de Saison</b>	1-2-3-8-10-11-14-			<b>Bolognaise de Pois BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-				
<b>Flageolets BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Boullghour BIO</b> Gonflé	1-2-3-8-	<b>Riz Basmati BIO</b> cuit Pilaf	1-2-3-8-	<b>PDT HVE</b> Vapeur du <b>GAEC de l'Arclusaz</b>	1-2-3-8-				
Carottes Vichy	1-2-3-8-			<b>Haricots Verts BIO Français</b> Persillés	1-2-3-8-						
Fromage de Région	1-			<b>Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b>	1-	Bûchette de Chèvre	1-				
Gâteau de <b>Semoule BIO</b> aux Raisins Secs	1-2-3-	Gâteau aux Framboises <b>Leztroy</b>	1-2-3-	Fraises <b>Françaises</b>	--	<b>Compotée Pomme &amp; Abricot BIO</b> Lezsaisons	--				

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