Atelier Faucigny - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent êtres 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 DECEMBRE 2026

	lundi 7 déc.	Allergène	mardi 8 déc.	Allergène	jeudi 10 déc.	Allergène	vendredi 11 déc.	Allergène
Semaine 50	Crème Dubarry **Lezsaisons** & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Parmentière de **PDT BIO**	1-2-3-8-10-14-	Salade de **Betteraves BIO** & Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	
	Croziflette Savoyarde, **Crozets BIO Alpina Savoie**	1-2-3-8-10-14-	Colin d'Alaska Plein Filet Pané & **Citron BIO**	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau **Français** Marengo	1-2-3-8-10-14-	**Quenelle Nature BIO de St-Jean** sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-
	Gratin Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	**Cake aux Olives Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	**Boulette de Pois façon Kefta Sauce Tomate Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-		
			Poêlée de Haricots Verts	1-2-3-8-	**Semoule BIO Alpina Savoie**	1-2-3-8-	**Riz BIO** cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
					Fondue de **Poireaux BIO**	1-2-3-8-	**Carottes BIO** Vichy	1-2-3-8-
			Meule de Savoie BIO	1-			Camembert des **Pâturages Comtois**	1-
	Clémentine Corse BIO IGP	--	Muffin au Chocolat **Leztroy**	1-2-3-7-	**Yaourt Vanille HVE** du **GAEC Pré Jourdan, St-Laurent**	1-	**Kiwi BIO** de la **Vallée du Rhône**	--
	lundi 14 déc.	**Allergène**	**mardi 15 déc.**	**Allergène**	**jeudi 17 déc.** Repas de Noël	**Allergène**	**vendredi 18 déc.**	**Allergène**
Semaine 51	--		Coleslaw, **Carottes & Chou BIO**	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Saumon/Gruyère, Mâche & Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	**Soupe Butternut & PDT BIO Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-
					Quiche au Comté BIO AOP	1-2-3-8-10-14-		
	P'tit Colin Sauce Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	**Raviolis Emmental & Basilic BIO** de **St-Jean** Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier Landais, **PDT & Patate Douce BIO**	1-2-3-8-10-11-14-	Bolognaise de **Bœuf BIO Français**	1-2-3-8-10-14-
	Flan au Potimarron BIO	1-2-3-8-10-14-			**Hachis de Pois, PDT & Patate Douce BIO**	1-2-3-8-10-11-14-	**Bolognaise de Pois BIO Français**	1-2-3-8-10-14-
	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-					**Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie** façon Pilaf	1-2-3-8-
	Chou-Fleur en Béchamel, **Lait BIO** de **Minzier**	1-2-3-8-						
	Gruyère IGP, de **Franche-Comté**	1-						
	Abondance AOP* de **Nos Fruitières**	1-			Bûche Vanille & Chocolat Blanc **Leztroy**	1-2-3-7-	Emmental Râpé **Français**	1-
	Purée de Pomme **Lezsaisons**	--	**Yaourt aux Fruits Rouges BIO** de **La Ferme du Crêt Joli**	1-	**Clémentine Corse BIO IGP** & Papillote Praliné **Révillon**	1-2-3-7-9-11-12-	**Pomme BIO** de **Cercier**	--
	lundi 21 déc.	**Allergène**	**mardi 22 déc.**	**Allergène**	**jeudi 24 déc.**	**Allergène**	**vendredi 25 déc.** Férié	**Allergène**
Semaine 52								
			Vacances Scolaires					
	lundi 28 déc.	**Allergène**	**mardi 29 déc.**	**Allergène**	**jeudi 31 déc.**	**Allergène**	**vendredi 1 janv.** Férié	**Allergène**
Semaine 53								
			Vacances Scolaires					

Substitut fromage MATERNELLE (*Les enfants de moins de 6 ans, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées ne doivent pas consommer de fromage au lait cru)

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