

# Atelier Faverges - 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

Semaine	19		20		21		22	
	lundi 5 mai	mardi 6 mai	lundi 12 mai	mardi 13 mai	lundi 19 mai	mardi 20 mai	lundi 26 mai	mardi 27 mai
Semaine	Radis Roses & Beurre	Salade de Betteraves HVE en Vinaigrette	Parmentière aux Pommes de Terre BIO Print	Carottes BIO Râpées Vinaigrette	Carottes BIO Râpées Vinaigrette	--	--	Salade de Betteraves HVE Françaises en Vir
	Cappelletti Epinards & Fromage Frais de R	Brandade de Colin, aux PDT HVE	Colombo d'Emincé de Dinde Français	Gnocchi BIO sauce Tomatée	P'tit Colin façon Paëlla au Riz BIO	Quenelle Nature BIO de Royans Sauce Tom	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citr	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citr
		Cœufs Brouillés BIO au Fromage & Purée de PDT BIO	Quenelle Nature sauce tomate		Paëlla aux Légumes	Blé BIO Gonflé	Quenelle Nature sauce tomate	Quenelle Nature sauce tomate
			Haricots Verts BIO Français Persillés			Epinards Français Crèmeux au Lait BIO du C	Riz BIO cuit Pilaf	Riz BIO cuit Pilaf
Semaine	Emmental Râpé Français	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-	Meule de Savoie BIO		P'tit Suisse Sucré	Abondance AOP de La Fruitière des Bornes	Sablé Vanille Leztroy	Sablé Vanille Leztroy
	Purée Pomme & Banane Lezsaisons		Salade Ananas, Sirop Vanille	Yaourt aux Fraises BIO de Minzier				
Semaine								
Semaine								

Substitut fromage MATERNELLE

Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Cœuf	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