

14  
Semaine

lundi 1 avril	Menu de Pâques 02/04	mercredi 3 avril	jeudi 4 avril	vendredi 5 avril	samedi 6 avril	dimanche 7 avril
<p>Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate <b>Leztroy</b></p> <p>Rôti d'Agneau à l'Ail</p> <p>Flageolets à la Tomate</p> <p><b>Carottes BIO</b> à la Crème</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Colombo de Colin et ses Petits Légumes</p> <p><b>Semoule BIO</b> Gonflée</p> <p>Epinars à la Crème</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Gâteau Moelleux au Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p><b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette</p> <p>Dos d'Eglefin sauce à l'Italienne</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Haricots Plats en Persillade</p> <p>Fromage de Région</p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b>, Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Sauté de <b>Veau HVE Français</b> aux Olives</p> <p><b>Torsades BIO Alpina</b>, pointe d'Huile d'Olive</p> <p>Purée de <b>Brocolis BIO</b></p> <p>Fromage de Région</p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Abricot BIO</b> <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème</p> <p>Petits-Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p><b>Comté AOP BIO</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix, Cercier</b></p>	<p>Salade de <b>Haricots Verts BIO</b></p> <p>Escalope de Dinde <b>Française</b> à la Moutarde</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Poêlée de Champignons</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Tarte aux Pralines <b>Leztroy</b></p>	<p>Pâté en Croûte &amp; Cornichon</p> <p>Quiche au Fromage</p> <p>Haricots Coco Tomatés</p> <p><b>Blettes BIO</b> à la Béchamel</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>

15  
Semaine

lundi 8 avril	mardi 9 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril	samedi 13 avril	dimanche 14 avril
<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p><b>Raviolis Emmantal &amp; Basilic BIO</b> de <b>Royans</b>, sauce Tomate <b>Leztroy</b></p> <p>Flan Dubarry à la Ricotte</p> <p>Fromage de Région</p> <p><b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Parquet à Gruffy</b> façon Stracciatella</p>	<p>Coleslaw, <b>Chou Blanc &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Dos de Cabillaud sauce Dugléré</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Endive en Béchamel</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Purée Pomme &amp; Banane <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée</p> <p>Escalope de Dinde <b>Française</b> à l'Italienne</p> <p>Chou-Fleur au Curry, Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Tarte Flan Vanillé <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Diot de la <b>Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b></p> <p>Purée Patate Douce &amp; <b>PDT BIO</b></p> <p><b>Blettes BIO</b> à la Tomate</p> <p><b>Raclette IGP</b> de la <b>Fruitière des Bornes, Arbusigny</b></p> <p><b>Banane BIO</b> des Antilles</p>	<p>Salade de <b>Haricots Verts BIO</b></p> <p>Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b></p> <p><b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre</p> <p>Choux de Bruxelles Sautés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Crème Dessert <b>Leztroy</b> Vanille au <b>Lait BIO</b> de la <b>Ferme de Minzier</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Sauté de Boeuf <b>Français</b> à la Provençale</p> <p>Purée de Pois Cassés</p> <p><b>Navets BIO</b> au Beurre</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Framboisier</p>	<p>Macédoine de Légumes</p> <p>Brandade Niçoise aux <b>PDT BIO</b></p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b></p> <p>Fromage de Région</p> <p>Salade de Fruits Frais</p>





16  
Semaine

Vacances Scolaires 15/04	mardi 16 avril	Menu Indien 17/04	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril	samedi 20 avril	dimanche 21 avril
<p>Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> &amp; Crudités</p> <p>P'tit Colin Crémé</p> <p>Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p> <p><b>PDT BIO</b> à la Vapeur</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Biscuit Moelleux aux Noix <b>Leztroy</b></p>	<p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Emincé de <b>Veau BIO Français</b> au Romarin</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Poêlée de Haricots Beurre</p> <p><b>Abondance AOP</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix, Cercier</b></p>	<p>Émincé de Poulet <b>Français</b> sauce Tandoori</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Purée <b>Carottes BIO</b> &amp; Cumin</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Biscuit Indien Kulkul <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Dos de Lieu Noir Sauce Citron &amp; Huile d'Olive</p> <p><b>PDT Grenailles BIO</b> Rôties</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b></p> <p><b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b></p> <p>Compotée de Pomme <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Saucisson de <b>La Maison Hofer de Challonges</b> &amp; Cornichon</p> <p>Quiche au Fromage, <b>Oeufs BIO</b> &amp; <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p> <p><b>Boulghour BIO</b> Gonflé</p> <p><b>Blettes BIO</b> Béchamel</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Salade d'Ananas, Sirop de Vanille</p>	<p><b>Chou Chine BIO</b> sauce <b>Leztroy</b></p> <p>Dos de Cabillaud sauce Vierge</p> <p>Farfalles au Beurre</p> <p><b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Flan Chocolat au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p>	<p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Diot <b>Rochois</b> au Vin Blanc</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p><b>Carottes BIO</b> Vichy</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>

17  
Semaine

lundi 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril	samedi 27 avril	dimanche 28 avril
<p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Blé BIO</b> à la Tomate</p> <p><b>Carottes BIO</b> à la Crème</p> <p>Fromage de Région</p> <p><b>Yaourt à la Mirabelle BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p>Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti</p>	<p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-de-Royans</b>, Sauce Tomatée</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Poêlée de Champignons</p> <p><b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO</b> <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Tranche de Jambon Blanc</p> <p><b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre</p> <p>Épinards à la Crème</p> <p>Fromage de Région</p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> façon <b>Leztroy</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron</p> <p><b>Haricots Verts BIO</b> Persillés</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Crème Caramel au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p><b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; Jura</b> sauce Forestière</p> <p><b>Pommes de Terre BIO</b> façon Potatoes</p> <p>Petits-Pois cuits à l'Étuvée</p> <p><b>Reblochon Fruitiier AOP</b></p> <p><b>Pommes BIO</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Filet de Poulet <b>Français</b> sauce aux Morilles</p> <p><b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Crèmeux</p> <p>Choux de Bruxelles Sautés</p> <p>Fromage de Région</p> <p><b>Pomme BIO</b> cuite au Four</p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> Mimosa</p> <p>Paupiette de Veau Forestière</p> <p><b>PDT Grenailles BIO</b> Rôties</p> <p>Haricots Plats Tomatés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Salade de Fruits Frais</p>



# Atelier Faucigny - 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	14		15		16		17			
	lundi 1 avr.	Allergène	mardi 2 avr.	Allergène	lundi 15 avr.	Allergène	mardi 16 avr.	Allergène		
Semaine	Salade de Chou-Fleur & Vinaigrette Tor	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-		
	Rôti d'Agneau à l'Ail	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin aux Petits Légumes	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Tortilla, Œuf et PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Veau BIO Français au Romm	1-2-3-8-10-14-		
	Filet de Poisson Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Colombo de Petits Légumes	1-2-3-8-10-14-	Épinards au Lait BIO du Crêt Joll	1-2-3-8-	Quenelles Natures sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-		
	Flagolets BIO Confits	1-2-3-8-	Semoule BIO Gonflée	1-2-3-8-	P'tit Suisse Sucré	1-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-		
	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-			Moelleux Amande & Noix Leztroy	1-2-3-7-	Abondance AOP	1-		
						Pomme BIO de Cercier	--			
Semaine	Fromage de Région	1-	Moelleux Chocolat & Crème Anglaise	1-2-3-7-	Yaourt Fermier BIO de Haute-Savoie façon Stracciatella	1-7-	Meule de Savoie BIO	1-	Radis Roses & Beurre	1-
	Fruit de Saison	--					Purée Pomme & Banane Lezsaisons	--	/	
									Escalope de Dinde Française à l'Italien	1-2-3-8-10-14-
									Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-
									Chou-Fleur en Béchamel Curry au Lait	1-2-3-8-
								Tarte Flan Vanillé Leztroy	1-2-3-	
Semaine										
Semaine										
Semaine										

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