

Allergènes AR 5J

Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD 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

Liste Allergènes	
Lait	
1	
Gluten	
2	
Oeuf	
3	
Poisson	
4	
Crustacé	
5	
Mollusque	
6	
Soja	
7	
Céleri	
8	
Arachide	
9	
Moutarde	
10	
Fruitcoque	
11	
Sésame	
12	
Lupin	
13	
Sulfites	
14	

Semaine	Date	Allergène	Menu	Allergène	Menu	Allergène	Menu	Allergène	Menu										
										45	46	47	48						
Semaine 45	lundi 2 nov.	Allergène	Reentrée Scolaire	Allergène	mardi 3 nov.	Allergène	mercredi 4 nov.	Allergène	jeudi 5 nov.										
			1							2	3	4	5	6	7	8	9	10	
			Betteraves Rouges BIO Vinaigrette							Chou Chine BIO sauce Lezroy	Salade Verte, Douce Vinaigrette	Soupe à l'Oignon et Croûtons	Duo Carottes et Panais BIO Rôpés						
			Quenelles de Royans Béchamel au Lait BIO							Jambon Blanc	Haut de Cuisse de Poulet Français	Poisson Frais en Court-Moullément	Rôti de Bœuf Français au Jus						
			Riz BIO à la Ciboulette et Tomates Confites							Merlu façon Dugléré	Oeufs Brouillés au Fromage	1-3-	Cake aux Olives						
			La Dent du Chat BIO							Torsades BIO au Beurre	Purée de Pois Cassés	1-8-	Gratin de PDT BIO à l'Emmental						
			Pomme BIO de Cercier							Camembert	Carottes de Savoie à la Crème	1-2-	Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry						
										Cake au Citron	Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-	Râpé de Comté BIO Marcel Petite						
											à la Crème de Maron BIO AOP d' Ardèche	11-	Banane BIO						
													Compote Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons						
Semaine 46	lundi 9 nov.	Allergène	mardi 10 nov.	Allergène	mercredi 11 nov.	Férié	Allergène	jeudi 12 nov.	Allergène										
										1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
										Salade de Haricots Verts BIO	Potage aux Légumes BIO & Croûtons	1-2-	Radis Beurre	1-3-8-10-14-	Céleri et Pommes BIO en Rémoulade	1-3-8-10-14-	Batavia, Vinaigrette Lezroy	1-3-10-14-	
										Aiguillette de Poulet Français à la Crème	Dos de Cabillaud sauce Massalé	1-2-8-14-	1-2-4-5-6-8-14-	Carbonade Flamande de Bœuf Français	1-2-8-10-14-	Ravioles BIO de Royans	1-2-3-8-	Tartiflette Savoyarde Lezroy	1-14-
										Filet de Merlu Grillé sauce Vierge	Riz BIO aux Carottes BIO	1-4-5-6-8-	1-8-	Flan de Légumes	1-2-3-	Farce Champignons et All des Ours		Tartiflette Savoyarde Lezroy SANS VIANDE	1-
										Semoule BIO Gouffée		1-2-		Polenta BIO Tradition	1-	Fromage Fermier BIO de Savoie		aux Pommes de Terre de Savoie	
										Tomme Fermière de Comier		1-		Fromage de Région	1-	Fromage Râpé Français	1-	et Reblochon Fruiter	
										Comté BIO		1-							
										Poire BIO de Chez Lacroix		--		Pomme BIO de Cercier cuite au Four	--	Brioche Tressée	1-2-3-	Salade Mangue Ananas sirop Vanillée	--
										Semaine 47	lundi 16 nov.	Allergène	mardi 17 nov.	Allergène	mercredi 18 nov.	Allergène	Allergène	jeudi 19 nov.	Beaujolais Nouveau
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
Velouté Dubary, PDT & Chou-Fleur BIO	Salade de Pépinières Alpina Savoie	1-8-	1-2-3-8-10-14-	Râpé de Carottes BIO au Balsamique	1-3-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO Vigneronne	1-3-8-10-14-	Salade Verte de Saison	1-3-10-14-										
Colin d'Alaska Plein Filet Pané et Citron	Quiche au Fromage	2-3-4-5-6-	1-2-3-	Émincé de Poulet Français au Curry	1-2-8-	Saucisson Beaujolais	1-14-	Bœuf BIO des 2 Savoie à la Provençale	2-8-10-14-										
Epinards au Lait BIO de Minzier	Butternut de Savoie Rôties aux Epices	1-2-	1-	Quenelles sauce Tomate	1-2-3-8-	Terrine de Légumes	1-2-3-8-14-	Dos de Cabillaud sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-14-										
Chèvre Demi-Sec d' Habère Poche	Yaourt Nature BIO Sucré de Minzier	1-	1-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-8-	Pommes BIO Lyonnaises	1-	Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre	1-2-										
Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	Quarfières d'Orange	--	--	Abondance AOP de Pers Jussy	1-	Jus de Raisins Nouveaux de Chignin	14-	Meule de Savoie	1-										
				Compote Pommes & Châtaignes BIO Lezsaisons	11-	Marbré Polimarron Chocolat	1-2-3-7-	Banane BIO	--										
Semaine 48	lundi 23 nov.	Allergène	mardi 24 nov.	Allergène	mercredi 25 nov.	Allergène	Allergène	jeudi 26 nov.	Allergène										
										Céleri BIO en Rémoulade	Carotte & Navel BIO en Macédoine	1-3-8-10-14-	1-3-10-14-	Betterave BIO & Maïs en Vinaigrette	1-3-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Lezroy	1-3-10-14-	Crème Butternut et Pommes de Terre BIO	1-
										Escalope de Porc de Région à la Moutarde	Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie	1-2-8-10-14-	1-2-3-8-	Filet de Merlu sauce Nantaise	1-2-4-5-6-8-14-	Marmite de Veau BIO au Romarin	2-8-	Plat "végétarien"	
										Quiche aux Légumes (sans pâte)	Lasagnes de Légumes	1-2-3-8-	1-2-3-8-	Quenelles Béchamel	1-2-3-	Quenelles Béchamel	1-2-3-	Riz Basmati au Beurre,	1-8-
										Crozets BIO Crémeux	au Bœuf Charolais	1-2-8-		PDT BIO comme des Potatoes	1-2-	Polenta BIO au Polimarron de Savoie	1-8-	Pois Chiches BIO sauce Tomate & Carottes BIO	1-2-8-
										Endives "Découverte"	Petit Suisse Sucré	1-	1-	Purée de Brocolis BIO	1-			Tomme Fermière Rochoise	1-
														Fromage Blanc BIO de Minzier	1-			La dent du Chat BIO	1-
														au Coulis de Fruits Lezsaisons				Clémentines	--

Substitut fromage MG+MAT
Substitut SANS VIANDE