

Liste Allergènes	6	Allergène	mardi 5 févr.	Allergène	mercredi 6 févr.	Allergène	jeudi 7 févr.	Nouvel An Chinois	Allergène	vendredi 8 févr.	Allergène	
Lait	Semaine	Velouté aux <b>Légumes BIO</b>	--	<b>Carottes BIO</b> Râpées Tout Simplement	1-3-10-14	Scarole, Douce Vinaigrette	1-3-10-14	Chiffonade de <b>Chou Chine BIO</b>	1-3-10-14	Cake aux Olives	1-2-3-10-14	
1		Escalope de Porc de <b>Région</b> Provençale	2-8-	Colin en Mouclade	1-2-4-5-6-14	Œufs Brouillés au Fromage	1-3-	Poulet <b>Français</b> sauce Miel & Soja	2-7-8-10-14	Steak Haché de <b>Bœuf BIO</b> sauce Stroganoff	1-2-8-10-14	
Gluten		Substitut : Quiche aux légumes	1-2-3-					Substitut : Merlu sauce Miel & Soja	2-4-7-8-10-14	Substitut : Quenelles béchamel	1-2-3-	
2		<b>Penne BIO</b> Pointe d'Huile d'Olive	1-2-	Petits Pois Etuvés	1-	<b>Pommes de Terre BIO</b> Sautées	--	<b>Riz BIO</b> façon Cantonais	1-4-5-6-8-	Epinards au <b>Lait BIO</b>	1-2-	
Œuf	Semaine	Fromage <b>Français</b> Râpé, Pâtes ou Velouté	1-	Camembert	1-					Tomme <b>Rochoise</b>	1-	
3		<b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-	Roulé Chocolat au Lait	1-2-3-7-	<b>Compotée Pomme &amp; Orange BIO</b>	--	Litchis & Ananas au Sirop de Badiane	--	Clémentines	--	
Poisson												
4												
Crustacé	Semaine	7	lundi 11 févr.	Allergène	mardi 12 févr.	Allergène	mercredi 13 févr.	Allergène	jeudi 14 févr.	Allergène	vendredi 15 févr.	Allergène
5		Râpé de <b>Céleri BIO</b> en Rémoulade	1-3-8-10-14	Potage Dubarry, <b>Chou-Fleur &amp; PDT BIO</b>	--	Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée	1-3-10-14	Batavia Vinaigrette Balsamique	1-3-10-14	<b>Haricots Verts BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-3-10-14-	
Mollusque		Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	2-4-5-6-	<b>Ravioles BIO</b> du <b>Royans</b> à la Crème	1-2-3-8-	Aiguillette de Poulet <b>Français</b> , Vallée d'Auge	1-2-3-14-	Godiveau <b>Savoyard</b>	14-	<b>Bœuf BIO</b> des <b>Savoie</b> en Carbonade	2-8-10-14-	
6								Substitut : Quiche au fromage	1-2-3-	Substitut : Quenelles béchamel	1-2-3-	Substitut : Colin sauce tomate
Soja	7	<b>Boullgour BIO</b> Gonflé	1-2-	Farce aux Champignons et Ail des Ours		Purée de <b>Brocolis BIO</b>	1-	<b>Céréales Gourmandes BIO</b>	2-7-8-	<b>Pommes de Terre BIO</b> façon Potatoes	2-	
Céleri	8	Petit Suisse Sucré	1-	<b>Comté BIO</b> Marcel Petite	1-	<b>Morbier BIO AOP</b> Marcel Petite	1-	<b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-	<b>La Dent du Chat BIO</b>	1-	
	9	Sablé Citron	1-2-3-	<b>Banane BIO</b>	--	<b>Pomme BIO</b> Caramélisées	--	à la Crème de Marron <b>Leztroy</b>	11-	Orange	--	
Arachide	Semaine	8	lundi 18 févr.	Allergène	mardi 19 févr.	Allergène	mercredi 20 févr.	Allergène	jeudi 21 févr.	Allergène	vendredi 22 févr.	Allergène
9		Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b>	1-3-10-14	Jambon Persillé de Bourgogne	14-	Segments de Pomelos Sucrés	--	Salade Verte & Trévis, Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-3-10-14	Crème de <b>Potimarron &amp; PDT BIO</b>	--	
Moutarde				Substitut : Terrine de légumes & tartare	1-2-3-14-							
10		<b>Manchon de Poulet Français BIO</b>	1-2-	<b>Quenelles BIO</b> du <b>Royans</b> sauce Tomate	1-2-3-	Kefta de <b>Bœuf BIO</b> à l'Orientale	2-8-	Rôti de Porc <b>Français</b> sauce Curry	1-2-	Poisson Frais sauce Paprika	1-2-4-14-	
Fruitcoque	11	Substitut : Quiche aux légumes	1-2-3-			Substitut : Merlu à l'Orientale	2-4-8-	Substitut : Œufs Brouillés	1-3-			
Sésame	12	<b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Crémeux	1-2-8-	<b>Riz BIO</b> cuit Pilaf	1-8-	<b>Semoule BIO</b> au Cumin	2-	<b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b>	1-2-	<b>Blé BIO</b> à la Tomate	2-8-	
	13	Navet "Boule d'Or" Découverte	1-	<b>Reblochon Fermier AOC Rochois</b>	1-	<b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-	Chèvre Demi-Sec d' <b>Habère Poche</b>	1-	<b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b>	1-	
Lupin	14	Cake Marbré	1-2-3-7-	Clémentines	--	au <b>Coulis de Fruits BIO Leztroy</b>		Mousse Chocolat <b>Leztroy</b>	1-7-	<b>Banane BIO</b>	--	
Sulfites	Semaine	9	lundi 25 févr.	Allergène	mardi 26 févr.	Allergène	mercredi 27 févr.	Allergène	jeudi 28 févr.	Allergène	vendredi 1 mars	Allergène
		1	<b>Lentilles Vertes BIO</b> Gribiche	1-3-10-14	<b>Céleri &amp; Carotte BIO</b> Sauce Tartare	1-3-8-10-14	Velouté de Champignons à la Crème	1-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-3-10-14	<b>Chou Chine BIO</b> Sauce Cocktail	1-3-10-14-
		2	Quiche Lorraine	1-2-3-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané et son Citron	2-4-	Marmite de <b>Veau BIO</b> au Romarin	2-8-	Rôti de Bœuf <b>Français</b> & son Jus	2-8-14-	Paëlla Valencia au Poulet <b>Français</b>	--
		3	Substitut : Quiche au fromage	1-2-3-			Substitut : Œufs Brouillés	1-3-	Substitut : Colin sauce Crème	1-2-4-5-6-	Substitut : sans viande	--
		4	<b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés	1-	Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> & Curry	1-2-	<b>Polenta BIO</b> Tradition	1-	Purée de <b>Pommes de Terre BIO</b>	1-	<b>Riz BIO</b> aux Fruits de Mer	1-4-5-6-8-
5	<b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-	Brie	1-	<b>Tomette BIO</b> de <b>Yenne</b>	1-	Crème Dessert <b>Leztroy</b> Vanille		<b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b>	1-		
6	<b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	--	Gâteau au <b>Yaourt BIO</b> "comme un Muffin"	1-2-3-	Orange	--	au <b>Lait BIO</b> de la <b>Ferme de Minzier</b>	1-2-	<b>Compote Pomme &amp; Potimarron BIO</b>	--		

**ATTENTION, nous ne pouvons vous garantir à 100% la présence ou non de produits allergènes, quelques traces peuvent demeurer ou subsister suite aux manipulations ou aux traitements des aliments.**