Allergènes - AR + GC - 5 JOURS

Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD 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

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

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2020

Semaine	lundi 6 janv. Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 7 janv.	Allergène	mercredi 8 janv.	Allergène	jeudi 9 janv. Epiphanie	Allergène	vendredi 10 janv.	Allergène
2	**Céleris BIO** Rémoulade Recette des Enfants	1-3-8-10-14-	Potage Dubarry, **Chou-Fleur & PDT BIO**	1-8-	**Carottes & Panais BIO** Râpés en Vinaigrette	1-3-10-14-	Salade Verte de Saison	1-3-10-14-	Pâté en Croûte & Cornichon	1-2-3-9-14-
									Substitut : Terrine de Légumes sauce Tartare	1-2-3-14-
	Raviolis BIO de **Royans**	1-2-3-8-	Emincé de Poulet **Français** Yassa	2-8-10-14-	Escalope de Porc de **Région** Marinée	1-2-8-10-14-	Rôti de Bœuf **Français** et Jus Brun	2-8-14-	Filet de Merlu sauce Aurore	1-2-8-14-
			Substitut : Quenelles béchamel	1-2-3-	Substitut : Quiche au fromage	1-2-3-	Substitut : Œufs Brouillés au Fromage	1-3-		
	aux Légumes du Soleil		Riz Basmati	1-8-	Petits Pois Etuvés	1-	**PDT BIO** Grenailles	--	**Haricots Verts BIO** Persillés	1-
							Butternut BIO Rôtie au Beurre	1-		
			Tomme **Rochoise**	1-	Brie	1-			**La Dent du Chat BIO**	1-
	Yaourt aux Fruits BIO de **Minzier**	1-	Kiwi de la **Vallée du Rhône**	--	**Compotée Pommes & Orange BIO Lezsaisons**	--	Galette des Rois	1-2-3-9-11-	**Banane BIO**	'-
3	**lundi 13 janv.**	**Allergène**	**mardi 14 janv.**	**Allergène**	**mercredi 15 janv.**	**Allergène**	**jeudi 16 janv.**	**Allergène**	**vendredi 17 janv.**	**Allergène**
	Soupe de **Carotte & PDT BIO**	1-8-	**Chou Chinois BIO** sauce Cocktail	1-3-10-14-	**Pommes de Terre BIO** en Parmentière	1-3-10-14-	**Dés de Betteraves BIO** en Vinaigrette	1-3-10-14-	Salade Verte et Trévise	1-3-10-14-
	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron	2-4-	Tajine de **Veau BIO** façon Marocaine	2-8-	Haut de Cuisse de Poulet **Français**	--	Mini Quenelles nature du **Royans** façon Bouchée à la Reine	1-2-3-10-	Steak Haché de **Bœuf BIO Charolais**	2-8-14-
			Substitut : plat sans viande	2-8-	Substitut : Cake au Thon	1-2-3-4-			Substitut : Filet de Merlu sauce Tomate	1-2-3-4-5-6-8-14-
	Chou Fleur Béchamel au **Lait BIO**	1-2-	**Semoule BIO** Mode Berbère	2-	Purée de **Brocolis BIO**	1-	et Fleuron **Leztroy**	1-2-3-	**Coquillettes BIO Alpina Savoie**	1-2-
			et ses **Légumes BIO** à l'Orientale	2-8-			**Riz BIO** cuisson Pilaf	1-8-		
	Fromage **Français** Râpé pour la Soupe	1-	**Yaourt Fermier BIO** de **Savoie**	1-	Bûche aux Deux Laits	1-	**Abondance AOP des Pays de Savoie**	1-	Petit Suisse Sucré	1-
	Roulé Chocolat au Lait	1-2-3-7-	au Confit de Fruits **Lezsaisons**		Clémentines	--	Orange	--	**Pomme BIO** de **Cercier** cuite au four	--
4	**lundi 20 janv.**	**Allergène**	**mardi 21 janv.**	**Allergène**	**mercredi 22 janv.**	**Allergène**	**jeudi 23 janv.**	**Allergène**	**vendredi 24 janv.**	**Allergène**
	Salade Coleslaw, **Chou & Carotte BIO**	1-3-10-14-	Salade de **Lentilles Vertes BIO**	1-3-10-14-	**Céleris BIO** en Rémoulade	1-3-8-10-14-	Velouté de **Légumes BIO** & Céréales	2-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-3-10-14-
	Dos de Cabillaud en Court-Mouillement	1-2-4-5-6-14-	Sauté de Porc de **Région** à l'échalote	1-2-8-	Plat "végétarien"		Bourguignon de **Bœuf BIO Savoyard**	2-8-14-	La Croziflette **LEZTROY**	1-2-14-
			Substitut : Œufs Brouillés au Fromage	1-3-			Substitut : Terrine de Légumes	1-2-3-	Substitut : Croziflette sans viande	1-2-
	Boulgour BIO Gonflé	1-2-	Epinards à la Crème	1-2-	**Riz BIO** au Beurre, Potimarron Poêlé 10*10	1-8-	**Pommes de Terre BIO** au Four	--	aux **Crozets BIO Alpina Savoie**	
	Poireaux BIO en Béchamel	1-2-			Pois Chiches sauce Tomate Oignons émincés				et Fromage de l'**ENILV**	
			Beaufort AOP	1-	**Fromage Blanc BIO** de **Minzier**	1-	**Comté AOP BIO**	1-		
	Crème Chocolat au **Lait BIO** de **Minzier**	1-2-	Clémentines	--	à la **Confiture Lezsaisons**		**Banane BIO**	--	**Compotée Pommes & Rhubarbe BIO Lezsaisons**	--
5	**lundi 27 janv.**	**Allergène**	**mardi 28 janv.** Nouvel An Chinois	**Allergène**	**mercredi 29 janv.**	**Allergène**	**jeudi 30 janv.**	**Allergène**	**vendredi 31 janv.**	**Allergène**
	Crème de **Potimarron & PDT BIO**, Croûtons	1-2-	Carottes, Cœur de Palmier, Maïs & sauce Sucrée	1-3-7-10-12-14-	Farfalles & Crudités Cocktail	1-3-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Rose	1-3-10-14-	Fraîcheur de **Céleri & Carottes BIO**	1-3-8-10-14-
	Diot **Rochois**	14-	Nems de Légumes	2-3-7-	Œufs Brouillés	1-3-	Poisson Frais sauce Tomatée	2-8-14-	Colombo des Iles au Poulet **Français**	1-2-
	Substitut : Filet de Colin sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-14-							Substitut : Quenelles gratinées	1-2-3-8-
	Polenta BIO Tradition	1-	**Riz BIO** façon Cantonais	1-3-7-8-	Poêlée d' **Haricots Verts BIO**	1-	**Blé BIO** au Beurre	1-2-	Purée **PDT & Patate Douce BIO**	1-
							Blettes BIO Etuvées	1-2-		
	Raclette Fruitière BIO	1-			Camembert	1-	**Yaourt Nature Sucré BIO** de **Minzier**	1-	**Tomette BIO** de **Yenne**	1-
	Pomme BIO de **Cercier**	--	Litchis & Ananas au Sirop de Badiane	--	Crumble **Pomme & Poire BIO de Cercier**	1-2-3-	et Biscuit Sablé **Leztroy**	1-2-3-	Orange	--