

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

MENUS DU MOIS DE MARS 2020	Semaine 6	lundi 9 mars	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 10 mars	Allergène	mercredi 11 mars	Allergène	jeudi 12 mars	Allergène	vendredi 13 mars	Allergène
		Carottes BIO Râpées au Citron		1-3-10-14	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-3-10-14-	Méti Mélo de Saison	1-3-10-14-	Soupe à l'Oignon & Croûtons	1-2-3-8-14	Céleri BIO Rémoulade	1-3-8-10-14
		Raviolis du Royans Emmental Basilic		1-2-3-8-	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	2-4-5-6-	Rôti de Veau Français et Jus	2-8-14-	Aiguillette de Poulet sauce Stragonoff	1-2-8-10-	Longe de Porc de Région sauce Curry	1-2-8-
		sauce Tomate Leztray			Purée de Brocolis BIO	1-	Quenelles Sauce Tomate	1-2-3-8-	Quiche au Thon (sans pâte)	1-2-3-4-5-6-	Œufs Brouillés au fromage	1-3-
	Semaine 7	Yaourt aux Fruits BIO de Minzier		1-	Boulgour BIO Gonflé	1-2-	Riz BIO Cuit Pilaf	1-8-	Pommes de Terre BIO en Gratin Dauphinois	1-	Polenta BIO au Fromage	1-8-
		Fromage Râpé Français		1-	Bugnes (Mardi Gras pdf vacs)		Chèvre Demi-Sec d'Habère Poche	1-	Comté Fruité BIO	1-	Blettes BIO à l'Etuvee	1-2-
				1-		1-2-3-	Pomme BIO de Cerclier Caramélisées	--	Clémentines	--	Panacotta Confiture Leztray	1-
		lundi 16 mars		Allergène	mardi 17 mars	Allergène	mercredi 18 mars	Allergène	jeudi 19 mars	Allergène	vendredi 20 mars	Allergène
	Semaine 8	Chou Dur & Carotte BIO façon Cossé		1-3-10-14-	Salade de Riz BIO Colorée	1-3-10-14	Patage Essaü, Lentilles Vertes BIO	1-2-14-	Salade de Saison, Vinaigrette Leztray	1-3-10-14-	Salade de Haricots Verts BIO	1-3-10-14-
		Filet de Merlu à l'Italienne		1-2-4-5-6-8-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-	Emincé de Poulet au Pesto	1-	Crozzflette Savoyarde	1-2-14-	Bœuf BIO GAEC des Savoie Bourguignon	2-8-14-
		Blé BIO à la Tomate Confitée		1-2-8-	Epinars au Lait BIO de Minzier	1-2-	Cake aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Crozzflette Savoyarde SANS VIANDE	1-2-	Plan de Légumes	1-2-3-
		Tomme BIO Fermière		1-			Carottes BIO Vichy	1-	aux Crozels BIO Alpina Savoie et Fromage de TENILV		Purée de Pommes de Terre de Savoie	1-
	Semaine 9	Brie		1-	Petit Suisse Sucré	1-	Raclette BIO de Savoie	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Jus de Pommes BIO de Savoie	--
		Compote Pom'Poire BIO Lezsaïsons		--	Orange	--	Meule des 2 Savoie	1-				
							Banane BIO	--	à la Confiture Leztray		Roulé au Chocolat Noir	1-2-3-7-
		lundi 23 mars		Allergène	mardi 24 mars	Allergène	mercredi 25 mars	Allergène	jeudi 26 mars	Allergène	vendredi 27 mars	Allergène
	Semaine 10	Céleri BIO Rémoulade		1-3-8-10-14	Cake au Chèvre & Tomate Confitée	1-2-3-14-	Salade de Chou Chêne BIO Cocktail	1-3-10-14-	Terrine de Légumes BIO Sœ Tartare	1-2-3-14-	Chiffonade de Batavia, Vinaigrette Basamique	1-3-10-14-
		Quenelles BIO de Royans en Béchamel		1-2-3-	Emincé de Veau BIO façon Tajine	2-8-	Diat Rochols	14-	Poisson Frais en Court-Mouillement	1-2-4-5-6-14-	Torsades BIO de Chambéry et son	1-2-
		Riz BIO cuisson Pilaf		1-8-	Œufs Brouillés au Fromage	1-3-	Terrine de Légumes	1-2-3-			Torsades BIO de Chambéry au Saumon	1-2-4-5-6-8-
		Yaourt Fermier BIO de Haute-Savoie		1-	Semoule BIO Gonflée	1-2-	Polenta BIO Tradition	1-	Pommes de Terre BIO au Four	1-	Bœuf BIO en Bolognaise	8-14-
	Semaine 11	à la Crème de Marron BIO d'Ardèche		11-	Légumes BIO à l'Orientale	1-2-8-	Crème Dessert Leztray Vanille	1-2-	Abondance AOP des Pays de Savoie	1-	Fromage Râpé Français	1-
					Salade de Fruits Mangue Ananas	--	au Lait BIO de la Ferme de Minzier		Banane BIO	--	Crumble aux Pommes BIO de Cerclier	1-2-
		lundi 30 mars		Allergène	mardi 31 mars	Allergène	mercredi 1 avr.	Allergène	jeudi 2 avr.	Allergène	vendredi 3 avr.	Allergène
		Carottes BIO sauce Leztray		1-3-10-14	Lentilles Vertes BIO en Salade	1-3-10-14	Saucisson Rochols & Cornichon	14-	Salade Parmentière aux PDT BIO	1-3-10-14-	Salade Verte & Douce Vinaigrette	1-3-10-14-
	Semaine 12	Sauté de Porc de Rhône-Alpes à l'échalote		1-2-8-	Colin d'Alsace Pané et son Citron	2-3-4-5-6-	Toastnade à la Sardine et Mesclun	1-2-4-5-6-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti	1-2-8-	Plat "végétarien"	
		Quenelles Graténées		1-2-3-			Œufs Brouillés Champignons Ciboulette	1-3-	Filet de Merlu sauce Crème	1-2-4-5-6-		
		Croûtes cuit Pilaf		1-2-	Haricots Verts BIO Persillés	1-	Petits-Pois et Carottes BIO en Etuvée	1-	Chou-Fleur en Béchamel au Lait BIO	1-2-	Riz Basmati	1-8-
		Fondue de Poireaux BIO		1-							Pois Chiches & Carottes BIO sauce Tomate	1-2-8-
	Semaine 13				Tomme Rochoise	1-	Beaufort AOP de Haute-Maurienne	1-	La Dent du Chat BIO	1-		
					Camembert	1-						
	Semaine 14											
		Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier		1-	Pomme BIO de Cerclier	--	Compote Pom'Framboise BIO Lezsaïsons	--	Orange	--	Tarte au Fian, Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-

Allergènes AR 5J

Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD notre Diététicienne, ils peuvent étre 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