

Allergènes AR

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

Liste Allergènes	23	Pentecôte		24		25		26		27	
		lundi 1 juin	allergène	mardi 2 juin	allergène	mercredi 3 juin	allergène	jeudi 4 juin	allergène	vendredi 5 juin	allergène
1	Dés de Betteraves Rouges BIO	1-3-10-14	Salade de Lentilles Vertes BIO	1-3-10-14	Salade Coleslaw, Chou & Carotte BIO	1-3-10-14	Batavia, Vinaigrette Leztröy	1-3-10-14	Tomates BIO, Vinaigrette aux Epices	1-3-10-14	
2	Colombo d'Aiguillette de Poulet Français	1-2	Sauté de Porc de Rhône-Alpes à l'Echalote	1-2-8	Dos de Colin Nantaise	1-2-4-5-6-7-14	Crozifette Savoyarde	1-2-14	Rôti de Bœuf Français & sauce Tartare Tomatée	1-3-8-10-14	
3	Œufs Brouillés Champignons & Ciboulette	1-3	Quiche au Fromage (sans pâte)	1-2-3	Riz BIO Safrané	1-8	aux Crozels BIO Alpina Savoie		Filet de Cabillaud sauce Tartare Tomatée	1-3-4-5-6-8-10-14	
4	Semoule BIO aux Épices Douces	1-2	Gratin de Chou-Fleur au Lait BIO de Minzier	1-2	Camembert	1		1	Salade de PDT aux Légumes Printaniers	1-3-10-14	
5	Fromage de Région	1-	Comté Fruité BIO	1-	Melons Charentais BIO	1-	Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	1-	Petit Suisse Sucré	1-	
6	Pomme BIO	--	Moelleux au Chocolat	1-2-3-7	Concombre BIO & Maïs	1-3-10-14		1-3-10-14	Roulé confiture	1-2-3-7	
7	Radis Roses et Beurre	1-	Carottes Nouvelles BIO en Vinaigrette	1-3-10-14	Escalope de Porc de Région à la Moutarde	1-2-8-10-14	Taboulé Oriental, Semoule BIO	1-3-10-14	Haricots Verts BIO, Féta & Œuf Dur	1-3-10-14	
8	Sauté de Veau BIO Marengo	2-8	Filet de Merlu à l'Italienne	1-2-4-5-6-8-14	Flan de Légumes	1-2-3	Tarte Tomate BIO & Moutarde (avec pâte)	1-2-3-10-	Courgettes BIO	1-2-8-14	
9	Quenelles Gratinées	1-2-3-8	Tortis BIO à l'Huile d'Olive	1-2	Pommes de Terre au Four	1-	Mesclun de Saison	1-3-10-14	Cake au Fromage	1-2-3-10-14	
10	Pilaf de Riz Basmati	1-8	Meule des Pays de Savoie	1-	Purée de Brocolis BIO	1-		1-	et Bœuf BIO Façon Moussaka		
11	Tomates BIO & Aubergines Confites	1-2-8	Tranche de Pastèque Fraîcheur	--	Fromage de Région	1-	Chèvre Demi-Sec d'Haÿère Poche	1-	Courgettes Sautées	1-2-8-14	
12	Crème Dessert Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2	Marmelade d'été Lezaisons, Pomme & Abricot BIO	--	Marmelade d'été Lezaisons, Pomme & Abricot BIO	--	Flan aux Œufs, Lait BIO de Minzier	1-3-	Blé BIO cuit Pilaf	1-2-	
13	Éventail de Melon Charentais BIO	--	Concombres BIO à la Bulgare	1-3-10-14	Salade de Pépinites Colorée	1-3-10-14		14-	Cerises	--	
14	Haut de Cuisse de Poulet Français aux Herbes	1-10	Quenelles Nature BIO de Royans Gratinées	1-2-3-8	Œufs Brouillés à la Tomate Fraîche	1-3-8	Poisson Frais en Court-Mouillement	1-2-4-5-6-14	Salade Verte & Sauce Blanche	1-3-10-14	
15	Terrine de Légumes GRAMMAGE PLAT	1-2-3	Riz BIO cuit Pilaf	1-8	Petit-Pois & Carottes BIO à l'Étuvée	1-	Boulghour BIO à l'Huile d'Olive	1-2-	Déclinaison de Bœuf BIO des Savoie	2-8	
16	Coquillettes BIO au Beurre	1-2	Tomate & Courgette BIO en Ratalouille	1-2-8	Brie	1-	Rougail de Tomates Fraîches BIO	1-	Quiche aux Légumes (sans pâte)	1-2-3	
17	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	1-	Tomme Raichoise	1-	Banane BIO	--	Meule des 2 Savoie	1-	Purée Tradition à la Patate Douce & PDT	1-	
18	Radis Roses et Beurre	1-	Pastèque à Croquer	--	Tomates BIO, Vinaigrette Leztröy	1-3-10-14	Fruit, selon Maturité	--	Abondance AOP des Pays de Savoie	1-	
19	Cabillaud sauce Dugléré	1-2-4-5-6-	Jambon Blanc Froid	14-	Rôti de Veau Français au Jus	1-2-8-14		1-	Panacotta, Coulis aux Fraises de Reigner	1-4-	
20	Poltron & Tomate BIO Basquaise	2-8	Cake aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu sauce Aurore	1-2-4-5-6-14-	Méli Mélo de Saison	1-3-10-14-	Salade de Riz BIO Colorée	1-3-10-14	
21	Riz BIO cuit Pilaf	1-8	Salade de Cœurs de Blé à la Menthe	1-2-3-10-14-	Céréales Gourmandes BIO	1-2-7-8-	Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie	1-2-3-8-	Tortilla aux PDT BIO	1-3-	
22	Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-	Fromage de Région	1-	Aubergine & Courgette BIO Confites	2-8-	Lasagnes aux Légumes	1-2-3-8-	Haricots Plats Tomatés	1-2-8-	
23	au Coulis de Fruits BIO	1-	Compote Pomme & Banane BIO	--	Clafoutis aux Pêches, Lait BIO de Minzier	1-2-3-	au Bœuf Chorolais		Comté Fruité BIO	1-	
24	Bellevues Rouges BIO, Vinaigrette Leztröy	1-3-10-14	Melons Charentais BIO	--	Salade de Tomates & Concombres BIO	1-3-10-14	Reblochon Fruiter BIO de Haute-Savoie	1-	Nectarine	--	
25	Cake Chèvre et Tomates Confites	1-2-3-8-14	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron	2-4	Merguez de Savoie, Bœuf BIO	14	Fromage de Chèvre	1-	PN DE FIN D'ANNEE :		
26	Salade Colorée aux Coquillettes BIO	1-2-3-8-10-14	Epinards au Lait BIO de Minzier	1-2	Quiche au Thon (sans pâte)	1-2-3-4-5-6-	Mousse Chocolat Leztröy	1-7-	Sandwich jambon dent du chat beurre	1-2-10-14	
27	Camembert	1-	Raclette Fermière de Savoie	1-	Polenta BIO Provençale	1-8-14-	Tome AOP BIO des Bauges	1-	Sandwich au Thon	1-2-3-4-5-6-10-14	
28	Pêche	--	Yaourt Nature BIO de Minzier	1-	au Coulis de Banane BIO Leztröy	1-	Meule des 2 Savoie	1-	Chips	--	
29			Flan Leztröy à la Vanille	1-			Compotée Pomme & Fraise Lezaisons	--	Abricot	--	
30									Muffin Chocolat	1-2-3-7-	

Substitut FROMAGE MG+MAT
Substitut SANS VIANDE

MENUS DU MOIS DE JUIN 2020