

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

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													
Liste Allergènes													
	41	Semaine	lundi 5 oct.	Allergène	mardi 6 oct.	Allergène	mercredi 7 oct.	Allergène	jeudi 8 oct.	Allergène	vendredi 9 oct.	Allergène	
Lait			Jambon Persillé	14-	Carottes de Savoie en Vinaigrette	1-3-10-14-	Semoule BIO en Taboulé	1-2-8-	Duo de Salade, Douce Vinaigrette	1-3-10-14-	Radis Roses et Petit Beurre	1-	
1			Cœuf Dur Mayonnaise	1-2-3-10-14-									
Gluten			Filet de Colin d'Alaska Pané et son Citron	2-4-	Pilon de Poulet Français Label Rouge	1-10-	Cœufs Brouillés BIO au Fromage	1-3-	Steak Haché de Bœuf BIO et son Jus	1-2-8-14-	Mijotée de Veau BIO au Citron	1-2-8-14-	
2			Epinards Recette des Enfants au Lait BIO	1-2-	Pommes de Terre BIO Vapeur	1-	Poêlée de Haricots Verts BIO	1-	Torsades BIO de Chambéry au Beurre	1-2-	Quenelles Gratînées	1-2-3-8-	
Cœuf					Rougail de Tomates	1-					Riz BIO aux Fines Herbes	1-8-	
3			Petit Suisse Sucré	1-			Tomme Fermière Rochaise	1-	Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-	La Dent du Chat BIO	1-	
Poisson							Camembert	1-					
4			Grappes de Raisin	--	Muffin aux Framboises	1-2-3-	Pomme IGP de Savoie	--	au Coulis de Fruits Leztröy		Banane BIO	--	
	42	Semaine	lundi 12 oct.	Allergène	mardi 13 oct.	Allergène	mercredi 14 oct.	Allergène	jeudi 15 oct.	Allergène	vendredi 16 oct.	Allergène	
Crustacé			Pomme de Terre BIO en Parmentière	1-3-8-10-14-	Céleri Rave & Pomme sauce Leztröy	1-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztröy	1-3-10-14-	Haricots Verts BIO Gribiche	1-3-8-10-14-	Haricots Verts BIO en Salade	1-3-10-14-	
5			Aiguillette de Poulet Français sauce Trompettes	1-2-8-14-	Quiche au Fromage (sans pâte)	1-2-3-	Bœuf BIO des 2 Savoie à l'Orientale	2-8-	Jambon Blanc	14-	Poisson Frais du Cours au Curry	1-2-8-14-	
Mollusque			Merlu en Court Mouillement	1-2-4-5-6-14-			Flan de Légumes	1-2-3-	Cake aux Olives	1-2-3-8-10-14-			
6			Petits Pois Étuvés & Carottes BIO	1-	Purée de Brocolis BIO	1-	Semoule BIO Goflée	1-2-	Choux Fleurs Béchamel au Lait BIO	1-2-	Riz BIO cuit Pilaf	1-8-	
							Poêlée de Butternuts de Serières	1-					
Saja			Brie	1-	Yaourt Nature BIO Sucré de Minzier	1-			Tomme des Bauges AOP	1-	Raclette Fermière IGP de Savoie	1-	
7									Brie	1-	Meule des 2 Savoie	1-	
			Salade de Fruits Ananas & Mangue	--	Cookie	1-2-3-7-	Panacotta, Coulis Leztröy à la Fraise de Savoie	1-	Purée Pomme de Savoie Lezsaïsons	--	Pomme IGP de Savoie	--	
	43	Semaine	lundi 19 oct.	Allergène	mardi 20 oct.	Allergène	mercredi 21 oct.	Allergène	jeudi 22 oct.	Allergène	vendredi 23 oct.	Allergène	
Céleri				Vacances Scolaires		coleslaw, Chou et Carotte BIO	1-3-10-14-	Terrine de Légumes BIO, Tartare	1-2-3-8-10-14-	Méli Mélo de Saison	1-3-10-14-	Maïs & Betteraves BIO	1-3-10-14-
8						Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti	1-	Rôti de Veau Français au Jus	1-2-8-14-	Quenelles de Royans Béchamel au Lait BIO	1-2-3-	Filet de Merlu sauce Bisque de Homard	1-2-4-5-8-14-
Arachide						Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	2-4-5-6-	Cœufs Brouillés aux Champignons	1-3-				
9			Quiche aux Légumes	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois, Pommes de Terre BIO	1-2-	Penne BIO Pointe d'Huile d'Olive	1-2-	Riz BIO à la Ciboulette et Tomates Confites	1-8-	Boughour BIO Goflé	1-2-	
			Polenta au Polimarron BIO Tradition	1-2-8-	Biettes BIO Étuvées	1-2-					Epinards au Lait BIO	1-2-	
Moutarde							Fromage Râpé Français	1-	Camembert	1-	Ile Flottante,		
10			Abondance BIO des Pays de Savoie	1-			Grappes de Raisin	--	Poire BIO de Cercier	--	Crème Anglaise au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	
			Purée Pomme Poire BIO Lezsaïsons	--	Crème Dessert Chocolat au Lait BIO	1-2-7-							
Fruitcoque													
	44	Semaine	lundi 26 oct.	Allergène	mardi 27 oct.	Allergène	mercredi 28 oct.	Allergène	jeudi 29 oct.	Allergène	vendredi 30 oct.	Allergène	
			Macédoine de Légumes	1-3-10-14-	Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-3-8-10-14-	Chou-Fleur, Vinaigrette à la Tomate Leztröy	1-3-8-10-14-	Batavia, Vinaigrette Leztröy	1-3-10-14-	Carottes BIO & Chou Rouge Mêlés	1-3-10-14-	
Sésame			Tortilla aux PDT BIO	1-3-	Chili de Bœuf BIO à la Texane	8-14-	Dos de Colin sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-14-	Sauté de Porc de Région au Cumin	1-2-3-8-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti, sauce Trompettes	1-2-8-14-	
12						Quenelles à la Tomate	1-2-3-8-		Flan de Légumes	1-2-3-	Cabillaud à l'Italienne	1-2-4-5-6-8-14-	
Lupin			Haricots Plats Tomatés	1-2-8-	Riz Basmati façon Pilaf	1-8-	Crozets BIO de Chambéry	1-2-8-	Bié BIO à la Tomate	1-2-8-	Purée de Courge BIO	1-	
13							Butternuts de Savoie Rôties au Beurre	1-					
			Comté BIO 6-9 mois	1-	Chèvre Demi-Sec d' Habère Poche	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Beaufort AOP	1-			
Suiffles			Poire BIO de Cercier	--	Pommes BIO au Four	--	et Confiture BIO Leztröy		Banane BIO	--	Gâteau Chocolat Orange Confites	1-2-3-7-	
14													