

Allergènes AR 5J

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

Nous ne pouvons vous garantir à 100 % de la composition d'un plat, la liste des allergènes est à titre indicatif

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 NOVEMBRE 2020

Semaine	45	lundi 2 nov.	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 3 nov.	Allergène	mercredi 4 nov.	Allergène	jeudi 5 nov.	Allergène	vendredi 6 nov.	Allergène	
Semaine	1	Beurraves Rouges BIO Vinaigrette		1-3-10-14-	Chou Chine BIO sauce Lezroy	1-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-3-10-14-	Soupe à l'Oignon et Croûtons	1-2-3-8-14	Duo Carottes et Panais BIO Rôpés	1-3-10-14-	
		Quenelles de Royans Béchamel au Lait BIO		1-2-3-	Jambon Blanc	14-	Haut de Cuisse de Poulet Français	1-	Poisson Frais en Court-Moullément	1-2-4-5-6-14-	Rôti de Bœuf Français au Jus	2-8-14-	
		Riz BIO à la Ciboulette et Tomates Confites		1-8-	Merlu façon Dugléré	1-2-4-5-6-8-	Oeufs Brouillés au Fromage	1-3-			Cake aux Olives	1-2-3-8-10-14-	
		La Dent du Chat BIO		1-	Torsades BIO au Beurre	1-2-	Purée de Pois Cassés	1-8-	Boullghour BIO Gonflé	1-2-	Gratin de PDT BIO à l'Emmental	1-2-	
Semaine	2	Pomme BIO de Cercier		--	Camembert	1-	Carottes de Savoie à la Crème	1-2-	Râpé de Comté BIO Marcel Petite	1-	Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry	1-2-	
					Cake au Citron	1-2-3-	Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Crème de Marion BIO AOP d' Ardèche	11-	Banane BIO	--	Compote Pomme & Rhubarbe BIO Lezroysans	--	
Semaine	3												
Semaine	4	Salade de Haricots Verts BIO		1-3-10-14-	Potage aux Légumes BIO & Croûtons	1-2-	Radis Beurre	1-	Céleri et Pommes BIO en Rémoulade	1-3-8-10-14-	Batavia, Vinaigrette Lezroy	1-3-10-14-	
		Aiguillette de Poulet Français à la Crème		1-2-8-14-	Dos de Cabillaud sauce Massalé	1-2-4-5-6-8-14-	Carbonade Flamande de Bœuf Français	1-2-8-10-14-	Ravioles BIO de Royans	1-2-3-8-	Tartiflette Savoyarde Lezroy	1-14-	
		Filet de Merlu Grillé sauce Vierge		1-4-5-6-8-	Riz BIO aux Carottes BIO	1-8-	Plan de Légumes	1-2-3-	Farce Champignons et All des Ours		Tartiflette Savoyarde Lezroy SANS VIANDE	1-	
		Semoule BIO Gonflée		1-2-			Polenta BIO Tradition	1-			aux Pommes de Terre de Savoie et Reblochon Fruiter		
Semaine	5	Tomme Fermière de Comier		1-			Fromage de Région	1-	Fromage Râpé Français	1-			
		Comté BIO		1-									
		Poire BIO de Chez Lacroix		--	Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	1-	Pomme BIO de Cercier cuite au Four	--	Brioche Tressée	1-2-3-	Salade Mangue Ananas sirop Vanillée	--	
Semaine	6												
Semaine	7	Velouté Dubary, PDT & Chou-Fleur BIO		1-8-	Salade de Pépinières Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	Râpé de Carottes BIO au Balsamique	1-3-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO Vigneronne	1-3-8-10-14-	Salade Verte de Saison	1-3-10-14-	
		Colin d'Alaska Plein Filet Pané et Citron		2-3-4-5-6-	Quiche au Fromage	1-2-3-	Émincé de Poulet Français au Curry	1-2-8-	Saucisson Beaujolais	1-14-	Bœuf BIO des 2 Savoie à la Provençale	2-8-10-14-	
		Epinards au Lait BIO de Minzier		1-2-	Butternut de Savoie Rôties aux Epices	1-	Quenelles sauce Tomate	1-2-3-8-	Terrine de Légumes	1-2-3-8-14-	Dos de Cabillaud sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-14-	
		Chèvre Demi-Sec d' Habère Poche		1-	Yaourt Nature BIO Sucré de Minzier	1-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-8-	Pommes BIO Lyonnaises	1-	Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre	1-2-	
Semaine	8	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône		--	Quarfières d'Orange	--	Abondance AOP de Pers Jussy	1-	Jus de Raisins Nouveaux de Chignin	14-	Meule de Savoie	1-	
							Compote Pommes & Châtaignes BIO Lezroysans	11-	Marbré Polimarron Chocolat	1-2-3-7-	Banane BIO	--	
Semaine	9												
Semaine	10	lundi 23 nov.		Allergène	mardi 24 nov.	Allergène	mercredi 25 nov.	Allergène	jeudi 26 nov.	Allergène	vendredi 27 nov.	Allergène	
		Céleri BIO en Rémoulade		1-3-8-10-14-	Carotte & Navel BIO en Macédoine	1-3-10-14-	Beurrave BIO & Maïs en Vinaigrette	1-3-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Lezroy	1-3-10-14-	Crème Butternut et Pommes de Terre BIO	1-	
		Escalope de Porc de Région à la Moutarde		1-2-8-10-14-	Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie	1-2-3-8-	Filet de Merlu sauce Nantaise	1-2-4-5-6-8-14-	Marmite de Veau BIO au Romarin	2-8-	Plat "végétarien"		
		Quiche aux Légumes (sans pâte)		1-2-3-8-	Lasagnes de Légumes	1-2-3-8-			Quenelles Béchamel	1-2-3-	Riz Basmati au Beurre,	1-8-	
Semaine	11	Crozets BIO Crèmeux		1-2-8-	au Bœuf Charolais		PDT BIO comme des Potatoes	1-2-	Polenta BIO au Polimarron de Savoie	1-8-	Pois Chiches BIO sauce Tomate & Carottes BIO	1-2-8-	
		Endives "Découverte"		1-	Petit Suisse Sucré	1-	Purée de Brocolis BIO	1-			Tomme Fermière Rochoise	1-	
							Fromage Blanc BIO de Minzier	1-			La dent du Chat BIO	1-	
		Crème Chocolat au Lait BIO de Minzier		1-2-7-	Poire BIO de Chez Lacroix	--	au Coulis de Fruits Lezroysans		Tarte aux Pommes BIO Lezroy	1-2-3-7-	Clémentines	--	

Substitut fromage MG+MAT
Substitut SANS VIANDE