

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

Liste Allergènes	6	Allergène	mardi 1 sept.	Rentrée Scolaire	Allergène	mercredi 2 sept.	Allergène	jeudi 3 sept.	Allergène	vendredi 4 sept.	Allergène
Lait 1	Semaine	Salade de Pépinières Alpina Savoie Tex Mex	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO & Maïs	1-3-10-14-	Semoule & Légumes BIO en Taboulé	1-2-8-	Melon Charentais BIO Fraîcheur	--	Verdure de Saison de Haute-Savoie	1-3-10-14-
		Tarte Tomate BIO et Moutarde (avec pâte)	1-2-3-10-	Raviolis BIO de Royans	1-2-3-8-	Colin d'Alaska Pané Plein Filet et Citron	2-3-4-5-6-	Steak Haché de Bœuf BIO et son Jus	1-2-8-14-	Erincé de Poulet Français , Pesto Leztröy	1-2-9-11-14-
		Carotte & Navet BIO à l'Étuvé	1-	aux Légumes du Soleil, sauce Tomate Leztröy		Epinards au Lait BIO de Minzier		Terrine de Légumes	1-2-3-14-	CEufs Brouillés au Fromage	1-3-
Gluten 2	Semaine	Reblochon Fermier AOP Rochois	1-	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	1-	Brie	1-	Pommes de Terre BIO au Four	1-	Croûtes Alpina Savoie à Chambéry	1-2-8-
		Meule des Pays de Savoie	1-							Tomate et Courgette BIO en Ratatouille	1-2-8-
Céleri 3	Semaine	Pastèque à Croquer	--	Sablé au Chocolat Leztröy	1-2-3-7-	Prunes de Région	--	Crème Caramel au Lait BIO du Crêt Joli	1-3-	Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-
										à la Confiture Leztröy	
Poisson 4	Semaine	Salade de Riz BIO Colorée	Allergène	mardi 8 sept.	Allergène	mercredi 9 sept.	Allergène	jeudi 10 sept.	Allergène	vendredi 11 sept.	Allergène
		Quiche au Fromage	1-2-3-	Filet de Cabillaud en Court-Mouillement	1-2-4-5-6-14-	Rizotto Camarguais aux Légumes du Soleil	1-8-	Saucisses de Bœuf BIO de Savoie	1-8-14-	Cake au Chèvre et Tomates Confites	1-2-3-8-14-
Crustacé 5	Semaine	Haricots Verts BIO Sautés	1-	Blé BIO à la Tomate	1-2-8-	Rizotto SANS VIANDE	1-8-	Quenelles Béchamel	1-2-3-	Sauté de Veau BIO Marengo	1-2-8-
		Petit Suisse Sucré	1-	Comté BIO AOP Marcel Petite	1-	Riz, Bœuf et Courgettes BIO		Coquillettes BIO à l'Huile d'Olive	1-2-	Dos de Colin sauce Crème	1-2-4-5-6-
Mollusque 6	Semaine	Grappes de Raisin	--	Compote Pomme Abricot Lezsaisons	--	Crumble aux Prunes	1-2-3-	à la Crème de Marron BIO AOP d' Ardèche	11-	Banane BIO	--
Soja 7	Semaine	Salade de Lentilles BIO façon Leztröy	Allergène	mardi 15 sept.	Allergène	mercredi 16 sept.	Allergène	jeudi 17 sept.	Allergène	vendredi 18 sept.	Allergène
		Escalope de Porc de Région sauce Curry	1-3-10-14-	Carottes de Savoie en Vinaigrette	1-3-10-14-	Eventail de Melon Charentais BIO	--	Batavia, sauce Blanche Leztröy	1-3-10-14-	Cake au Chèvre et Tomates Confites	1-3-10-14-
Céleri 8	Semaine	Dos de Cabillaud sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-14-	Quenelles BIO Nature du Royans Tomatées	1-2-3-8-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti	1-10-	Poisson Frais façon Couscous	1-4-5-6-8-	Bœuf BIO des 2 Savoie en Variante	1-2-8-
		Choux-Fleurs Béchamel au Lait BIO	1-2-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-8-	CEufs Brouillés au Fromage	1-3-	Céréales Gourmandes BIO	1-2-7-8-	Purée de Pommes de Terre, Pointe de Crème	1-
Arachide 9	Semaine	Tomme Fermière IGP de Carnier	1-			Tomate BIO & Poivron Basquaise	1-2-8-	Aubergine & Courgettes BIO	1-2-8-	La Dent du Chat BIO	1-
		Brie	1-			Beaufort AOP	1-			Raisin Rouge	--
Moutarde 10	Semaine	Prunes	--	Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	1-	Muffin au Citron	1-2-3-	Flan au Chocolat, Lait BIO de Minzier	1-7-		
Fruitcoque 11	Semaine	Courgettes à l'Andalouse	1-3-8-	Salade d'Haricots Verts BIO	1-3-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	Salade Verte d' Arthaz , Douce Vinaigrette	1-3-10-14-	Concombre façon Crétoise	1-3-10-14-
		Filet de Merlu sauce Massalé	1-2-4-5-6-8-14-	Tartiflette Savoyarde Leztröy	1-14-	Rôti de Veau Français aux Oignons	1-2-8-14-	Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie	1-2-3-8-	CEufs Brouillés aux Fines Herbes	1-3-
Sésame 12	Semaine	Riz BIO aux Poivrons	1-8-	Tartiflette Savoyarde Leztröy SANS VIANDE	1-	Cake au Fromage	1-2-3-10-14-	Lasagnes de Légumes	1-2-3-8-		
		Raclette BIO IGP de Savoie	1-	aux Pommes de Terre BIO et Fromage de TENIV		Petits Pois Étuvés & Carottes BIO	1-	au Bœuf Charolais		Semoule BIO Gonflée	1-2-
Lupin 13	Semaine	Clafoutis à la Prune, Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Pastèque à Croquer	--	Compote Pomme Myrtille BIO Lezsaisons	--	Banane BIO	--	Tomates BIO à la Provençales	1-2-
										au Coulis de Fruits Leztröy	
Sulfites 14	Semaine	Salade de Tomates d'Ici	1-3-10-14-	Céleri BIO en Remoulade	1-3-8-10-14-	Betteraves Rouges BIO Mimosa	1-3-10-14-	Concombres Tzatziki	1-3-10-14-	Batavia, Vinaigrette Balsamique	1-3-10-14-
		Escalope de Porc Français Dijonnaise	1-2-8-10-14-	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	2-4-5-6-	Rogoût d'Agneau à l'Espagnole	2-8-14-	Cappellatis de Royans Epinard Ricotta	1-2-3-8-	Rôti de Bœuf Français sauce Rougail	1-2-8-14-
		Quiche au Thon (sans pâte)	1-2-3-4-5-6-	Blé BIO façon Pilaf	1-2-	Polenta BIO Tradition	1-	et Coulis de Tomates Leztröy		Quenelles Gratinées	1-2-3-8-
		Croquets BIO Alpina Crèmeux	1-2-8-	Tomate & Poivron Basquaise	1-2-8-	Reblochon Fermier AOP Rochois	1-	Fromage Râpé Français	1-	Riz BIO Safrané	1-8-
		Abondance Fermière AOP de Pers Jussy	1-			Meule des Pays de Savoie	1-			Butternuts Poêlées de Serrières	1-
		Grappes de Raisin	--	Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	1-	Prunes de Région	--	Cake aux Pommes	1-2-3-	Mousse au Chocolat Leztröy	1-7-

Substitut fromage MG+MAT
Substitut SANS VIANDE