

Allergènes AC 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	Semaine	45		46		47		48			
		lundi 2 nov.	mercredi 3 nov.	lundi 9 nov.	mercredi 10 nov.	lundi 16 nov.	mercredi 17 nov.	lundi 23 nov.	mercredi 24 nov.		
1	Semaine	Retournée Scolaire	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène		
Gluten		Betteraves 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-
2		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-
Œuf		Riz BIO à la Ciboulette et Tomates Confites	1-8-	Merlu façon Dugléré	1-2-4-5-6-8-	Œufs Brouillés au Fromage	1-3-	Boullghour BIO Goufflé	1-2-	Cake aux Olives	1-2-3-8-10-14-
3	Semaine	La Dent du Chat BIO	1-	Camembert	1-	Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-	Râpé de Comté BIO Marcel Petite	1-	Gratin de PDT BIO à l'Emmental	1-2-
Poisson		Pomme BIO de Cercier	--	Cake au Citron	1-2-3-	à la Crème de Savoie	1-2-	Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry	1-2-		
4		Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène
Crustacé		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-
5	Semaine	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-
Mollusque		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-
6		Semoule BIO Goufflée	1-2-			Polenta BIO Tradition	1-			aux Pommes de Terre de Savoie	
Soja		Tomme BIO de Chindrieux	1-			Fromage de Région	1-	Fromage Râpé Français	1-	et Reblochon Fruiter	
7	Semaine	Comté BIO	1-	Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	1-	Pomme BIO de Cercier cuite au Four	--	Brioche Tressée	1-2-3-	Salade Mangue Ananas sirop Vanillée	--
8		Polre BIO de Chez Lacroix	--								
Arachide		Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène
9		Velouté Dubary, PDT & Chou-Fleur BIO	1-8-	Salade de Pépinittes 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-
10	Semaine	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-
Moutarde		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-
11		Chèvre Demi-Sec de Vions	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-
12		Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	Quartiers d'Orange	--	Abondance AOP de Pers Jussy	1-	Jus de Raisins Nouveaux de Chignin	14-	Meule de Savoie	1-
13	Semaine	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène
Sulfites											
14											

Substitut fromage MG+MAT
Substitut SANS VIANDE