

Liste Allergènes	MENUS DU MOIS DE JUIN 2019													
	Semaine		Semaine		Semaine		Semaine		Semaine		Semaine		Semaine	
Lait	23	lundi 3 juin	Allergène	mardi 4 juin	Allergène	mercredi 5 juin	Allergène	jeudi 6 juin	Allergène	vendredi 7 juin	Allergène			Allergène
1		Radis Roses et Beurre	1-	Salade Coleslaw, Chou & Carotte BIO	1-3-10-14-	Lentilles Vertes BIO aux Oeufs	1-3-10-14-	Verdure de Saison	1-3-10-14-	Tomates BIO , Vinaigrette aux Epices	1-3-10-14-			1-3-10-14-
Gluten		Veau BIO Marengo	2-8-	Dos de Colin Nantaise	1-2-4-5-6-14-	Courgettes BIO	1-2-8-14-	Tortis BIO Alpina Savoie	1-2-3-14-	Colombo d'Aiguillette de Poulet Français	1-2-			1-2-
2		Riz BIO cuit Pilaf	1-8-	Boulghour BIO au Beurre	1-2-	et Bœuf BIO Façon Moussaka		sauce Carbonara		Purée Tradition à la Palate Douce & PDT BIO	1-			1-
Œuf		Tomate & Courgette BIO en Ratatouille	2-8-	Comté BIO Marcel Petite	1-	Brie	1-	Fromage Râpé Français	1-	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	1-			1-
3		Roulé au Chocolat au Lait	1-2-3-	Compote Pomme & Banane BIO	--	Tranche de Pastèque Fraîcheur	--	Crème Caramel au Lait BIO de Minzier	1-3-	Nectarine	--			--
Poisson	24	lundi 10 juin	Allergène	mardi 11 juin	Allergène	mercredi 12 juin	Allergène	jeudi 13 juin	Allergène	vendredi 14 juin	Allergène			Allergène
4		Carottes Nouvelles BIO en Vinaigrette	1-3-10-14-	Taboulé Multicolore, Semoule BIO	1-3-10-14-	Concombre BIO & Maïs	1-3-10-14-	Dés de Betteraves Rouges BIO	1-3-10-14-	Salade de Bié BIO à la Menthe	1-3-10-14-			1-3-10-14-
Crustacé		Rôti de Veau Français sauce Crème	1-2-14-	Sauté de Porc à l'Echalote	1-2-8-14-	Filet de Merlu sauce Vierge	1-2-4-5-6-14-	Rôti de Bœuf Français & Jus	2-8-14-	Tarte Tomate BIO & Moutarde	1-2-3-10-			1-2-3-10-
5		Pommes de Terre BIO au Four	--	Poêlée de Haricots Verts BIO	1-	Coquillettes BIO de Savoie	1-2-	Riz BIO Safrané	1-8-	Mesclun de Saison	1-3-10-14-			1-3-10-14-
Mollusque		Blettes de Reignier à l'Etuvee	1-2-	La Dent du Chat BIO	1-	Aubergine & Courgette BIO Confites	2-8-	Reblochon Fermier AOC Rochois	1-	Chèvre Demi-Sec d' Habère Poche	1-			1-
6		Fromage de Région	1-	Pomme BIO	--	Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	1-	Abricot, selon Maturité	--	Melon BIO Charentais	--			--
Soja	25	lundi 17 juin	Allergène	mardi 18 juin	Allergène	mercredi 19 juin	Allergène	jeudi 20 juin	Allergène	vendredi 21 juin	Allergène			Allergène
7		Salade de Lentilles Vertes BIO	1-3-10-14-	Radis Roses et Beurre	1-	Melon BIO Charentais	--	Rillettes de Porc & Cornichon	14-	Salade Verte & Sauce Blanche	1-3-10-14-			1-3-10-14-
Céleri		Escalope de Parc de Région à la Moutarde	1-2-10-14-	Merguez Grillées	14-	Manchon de Poulet BIO Tandoori	1-2-	Poisson Frais en Court-Mouillement	1-2-4-5-6-14-	Déclinaison de Bœuf BIO des Savoie	2-8-			2-8-
8		Gratin de Chou-Fleur au Lait BIO de Minzier	1-2-	Semoule BIO aux Épices Douces	1-2-	Rougail de Tomates Fraîches BIO	--	Epinars au Lait BIO de Minzier	1-2-	Polenta BIO Provençale	1-8-14-			1-8-14-
Arachide		Tomme Rochoise	1-	Pellets Légumes BIO à l'Orientale	2-8-	Riz BIO cuit Pilaf	1-8-	Pommes de Terre BIO au Four	--	Abondance AOP de Pers Jussy	1-			1-
9		Ananas, Sirap Basilic	--	Crème Dessert Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-	Clafoutis aux Pêches, Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Banane BIO	--	Marmelade d'été, Pomme BIO & Abricot	--			--
Moutarde	26	lundi 24 juin	Allergène	mardi 25 juin	Allergène	mercredi 26 juin	Allergène	jeudi 27 juin	Allergène	vendredi 28 juin	Allergène			Allergène
10		Éventail de Melon BIO Charentais	--	Pastèque BIO	--	Salade Fraîcheur Piémontaise, PDT BIO	1-3-10-14-	Méil Mélo de Saison	1-3-10-14-	Salade de Tomates & Concombres BIO	1-3-10-14-			1-3-10-14-
Fruitcoque		Cabillaud sauce Dugléré	1-2-4-5-6-	Jambon Blanc Froid	14-	Œufs Brouillés	1-3-	Lasagnes à la Bolognaise	1-2-3-8-	Poulet Français Cocotte Grand-Mère	1-2-14-			1-2-14-
11		Poivron & Tomate BIO Basquaise	2-8-	Salade de Pépinettes Colorée	1-3-10-14-	Petit-Pois à l'Etuvee	1-	aux Pâtes Fraîches		Riz BIO cuit Pilaf	1-8-			1-8-
Sésame		Céréales Gourmandes BIO	2-7-8-	REPAS FROID		Le Créztoy BIO	1-	Petit Suisse Sucré	1-					
12		Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-	Camembert	1-	Nectarine	--	Cerises	--	Panacotta, Coulis aux Fraises de Reignier	1-			1-
13		au Coulis de Fruits BIO	1-	Cake au Citron	1-2-3-									
Lupin	27	lundi 1 juil.	Allergène	mardi 2 juil.	Allergène	mercredi 3 juil.	Allergène	jeudi 4 juil.	Allergène	vendredi 5 juil.	Allergène			Allergène
14		Taboulé Multicolore, Semoule BIO	1-3-10-14-	Batavia, Sauce Salade Leztroy	1-3-10-14-	Concombres BIO à la Bulgare	1-3-10-14-	Tomates BIO , Vinaigrette Leztroy	1-3-10-14-	PN DE FIN D'ANNEE :				
Sulfites		Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron	2-4-	Raviolis BIO du Royans à la Crème	1-2-3-8-	Mini Quenelles de Royans à la Tomate	1-2-3-8-	Steak Haché de Bœuf BIO Façon Bouchère	2-8-14-	Sandwich jambon gruyère beurre	1-2-14-			1-2-14-
		Haricots Verts BIO Persillés	1-	Farce aux Champignons et Ail des Ours		Pilaf de Riz Basmati	1-8-	Purée de Pommes de terre BIO	1-	Chips	--			--
		Raclette Fermière IGP de Pers-Jussy	1-	Fromage Râpé Français	1-	Tomme Fermière IGP de Cornier	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Abricot	--			--
		Nectarine	--	Compotée Pomme & Pêche BIO	--	Pastèque à Croquer	--	au Coulis de Banane BIO Leztroy	1-	Muffin Chocolat	1-2-3-7-			1-2-3-7-

ATTENTION, nous ne pouvons vous garantir à 100% la présence ou non de produits allergènes, quelques traces peuvent demeurer suite aux manipulations ou aux traitements des aliments.