

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

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 6	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-	Ravioles 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 Leztoy	1-2-9-11-14-
		Carotte & Navet BIO à l'Étuvée	1-	aux Légumes du Soleil , sauce Tomate Leztoy		Epinards au Lait BIO de Minzier		Terrine de Légumes	1-2-3-14-	Œufs Brouillés au Fromage	1-3-
Gluten 2	Semaine 6	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-
Œuf 3	Semaine 6	Pastèque à Croquer	--	Sablé au Chocolat Leztoy	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 Leztoy	
Poisson 4	Semaine 7	Salade de Riz BIO Colorée	Allergène 1-3-10-14-	mardi 8 sept.	Allergène 1-	mercredi 9 sept.	Allergène 1-	jeudi 10 sept.	Allergène 1-3-10-14-	vendredi 11 sept.	Allergène 1-3-10-14-
		Quiche au Fromage	1-2-3-	Filet de Cabillaud en Court-Mouillement	1-2-4-5-6-14-	Rizotto Camarigouais aux Légumes du Soleil	1-8-	Saucisses de Bœuf BIO de Savoie	1-8-14-	Sauté de Veau BIO Marengo	1-2-8-
		Haricots Verts BIO Sautés	1-	Blé BIO à la Tomate	1-2-8-	Rizotto SANS VIANDE	1-8-	Quenelles Béchamel	1-2-3-	Dos de Colin sauce Crème	1-2-4-5-6-
Crustacé 5	Semaine 7	Petit Suisse Sucré	1-	Comté BIO AOP Marcel Petite	1-	Riz, Bœuf et Courgettes BIO		Coquillettes BIO à l'Huile d'Olive	1-2-	Boullghour BIO Gonflé	1-2-8-
		Grappes de Raisin	--	Compote Pomme Abricot Lezsaisons	--	Crumble aux Prunes	1-2-3-	à la Crème de Marron BIO AOP d' Ardèche	11-	Courgettes Fondues au Cumin	1-2-8-
Mollusque 6	Semaine 8	Salade de Lentilles BIO façon Leztoy	Allergène 1-3-10-14-	mardi 15 sept.	Allergène 1-3-10-14-	mercredi 16 sept.	Allergène --	jeudi 17 sept.	Allergène 1-3-10-14-	vendredi 18 sept.	Allergène 1-3-10-14-
		Escalope de Porc de Région sauce Curry	1-2-8-	Carottes de Savoie en Vinaigrette	1-2-3-8-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti	1-10-	Poisson Frais façon Couscous	1-4-5-6-8-	Œuf BIO des 2 Savoie en Variante	1-2-8-
		Dos de Cabillaud sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-14-	Quenelles BIO Nature du Royans Tomatées	1-2-3-8-	Œufs Brouillés au Fromage	1-3-	Œufs Brouillés au Fromage	1-3-	Plan de Légumes	1-2-3-
Soja 7	Semaine 8	Choux-Fleurs Béchamel au Lait BIO	1-2-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-8-	Tortis BIO Pointe d'Huile d'Olive	1-2-	Céréales Gourmandes BIO	1-2-7-8-	Purée de Pommes de Terre, Pointe de Crème	1-
		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-
Céleri 8	Semaine 8	Brie	1-			Beaufort AOP	1-			Raisin Rouge	--
		Prunes	--	Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	1-	Muffin au Citron	1-2-3-	Flan au Chocolat, Lait BIO de Minzier	1-7-		
Arachide 9	Semaine 9	Courgettes à l'Andalouse	1-3-8-	mardi 22 sept.	Allergène 1-3-10-14-	mercredi 23 sept.	Allergène 1-	jeudi 24 sept.	Allergène 1-3-10-14-	vendredi 25 sept.	Allergène 1-3-10-14-
		Filet de Merlu sauce Massalé	1-2-4-5-6-8-14-	Salade d' Haricots Verts BIO	1-14-	Radis Roses & Beurre	1-2-8-14-	Salade Verte d' Arthaz , Douce Vinaigrette	1-2-3-8-	Concombre façon Crétoise	1-3-
		Riz BIO aux Poivrons	1-8-	Tartiflette Savoyarde Leztoy	1-	Rôti de Veau Français aux Oignons	1-2-3-10-14-	Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie	1-2-3-8-	Œufs Brouillés aux Fines Herbes	1-3-
Moutarde 10	Semaine 9	Riz BIO aux Poivrons	1-8-	Tartiflette Savoyarde Leztoy SANS VIANDE		Cake au Fromage	1-2-3-10-14-	Lasagnes de Légumes	1-2-3-8-	Œufs Brouillés aux Fines Herbes	1-3-
		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-
Fruitcoque 11	Semaine 9	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-
										Fromage Blanc BIO de Minzier	1-
Sésame 12	Semaine 10	Salade de Tomates d'Ici	Allergène 1-3-10-14-	mardi 29 sept.	Allergène 1-3-8-10-14-	mercredi 30 sept.	Allergène 1-3-10-14-	jeudi 1 oct.	Allergène 1-3-10-14-	vendredi 2 oct.	Allergène 1-3-10-14-
		Escalope de Porc Français Dijonnaise	1-2-8-10-14-	Céleri BIO en Remoulade	2-4-5-6-	Ragoût d'Agneau à l'Espagnole	2-8-14-	Cappellatis de Royans Epinard Ricotta	1-2-3-8-	Batavia, Vinaigrette Batavique	1-3-10-14-
		Quiche au Thon (sans pâte)	1-2-3-4-5-6-	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	1-2-3-8-	Terrine de Légumes	1-2-3-14-	et Coulis de Tomates Leztoy		Rôti de Bœuf Français sauce Rougail	1-2-8-14-
Lupin 13	Semaine 10	Croquets BIO Alpina Crèmeux	1-2-8-	Blé BIO façon Pilaf	1-2-	Polenta BIO Tradition	1-			Quenelles Gratinées	1-2-3-8-
		Abondance Fermière AOP de Pers Jussy	1-	Tomate & Poivron Basquaise	1-2-8-					Riz BIO Safrané	1-8-
Sulfites 14	Semaine 10	Grappes de Raisin	--	Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	1-	Reblochon Fermier AOP Rochois	1-	Fromage Râpé Français	1-	Butternut Poêlées de Serrières	1-
						Meule des Pays de Savoie	1-			Cake aux Pommes	1-2-3-

Substitut fromage MG+MAT
Substitut SANS VIANDE