

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

Liste Allergènes	Semaine	6		7		8		9		10	
		lundi 31 août	Allergène	mardi 1 sept.	Allergène	mercredi 2 sept.	Allergène	jeudi 3 sept.	Allergène	vendredi 4 sept.	Allergène
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-
2		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 Lezroy	1-2-9-11-14-
3		Carotte & Navet BIO à l'Elevée	1-	aux Légumes du Soleil , sauce Tomate Lezroy		Epinards au Lait BIO de Minzier		Terrine de Légumes	1-2-3-14-	CEufs Brouillés au Fromage	1-3-
4		Reblochon Fermier AOP Rochois	1-	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	1-	Brie	1-	Pommes de Terre BIO au Four		Croûtes Alpina Savoie à Chambéry	1-2-8-
5		Meule des Pays de Savoie	1-			Prunes de Région	--	Crème Caramel au Lait BIO du Crêt Joli	1-3-	Tomate et Courgette BIO en Ratatouille	1-2-8-
6	Semaine	Pastèque à Croquer	--	Sablé au Chocolat Lezroy	1-2-3-7-					Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-
7		lundi 7 sept.	Allergène	mardi 8 sept.	Allergène	mercredi 9 sept.	Allergène	jeudi 10 sept.	Allergène	vendredi 11 sept.	Allergène
8		Salade de Riz BIO Colorée	1-3-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	Tomates BIO Vinaigrette aux Epices	1-3-10-14-	Batavia, sauce Blanche Lezroy	1-3-10-14-	Cake au Chèvre et Tomates Confites	1-2-3-8-14-
9		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-	Sauté de Veau BIO Marengo	1-2-8-
10		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-
11	Semaine	Petit Suisse Sucré	1-	Comté BIO AOP Marcel Petite	1-	Riz, Bœuf et Courgettes BIO		Coquillettes BIO à l'Huile d'Olive	1-2-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-8-
12		Grappes de Raisin	--	Compote Pomme Abricot Lezsaisons	--	Tomme BIO de Chindrieux	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Courgettes Fondues au Cumin	1-2-8-
13		lundi 14 sept.	Allergène	mardi 15 sept.	Allergène	mercredi 16 sept.	Allergène	jeudi 17 sept.	Allergène	vendredi 18 sept.	Allergène
14		Salade de Lentilles BIO façon Lezroy	1-3-10-14-	Carottes de Savoie en Vinaigrette	1-3-10-14-	Eventail de Melon Charentais BIO	--	Concombre BIO à la Bulgare	1-10-14-	Chiffonade de Saison	1-3-10-14-
15		Escalope de Porc de Région sauce Curry	1-2-8-	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-
16	Semaine	Dos de Cabillaud sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-14-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-8-	CEufs Brouillés au Fromage	1-3-	Céréales Gourmandes BIO	1-2-7-8-	Plan de Légumes	1-2-3-
17		Choux-Fleurs Béchamel au Lait BIO	1-2-			Tortis BIO Pointe d'Huile d'Olive	1-2-	Aubergine & Courgettes BIO	1-2-8-	Purée de Pommes de Terre, Pointe de Crème	1-
18		Tomme Fermière IGP de Carnier	1-			Tomate BIO & Poivron Basquaise	1-2-8-			La Dent du Chat BIO	1-
19		Brie	1-	Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	1-	Beaufort AOP	1-			Raisin Rouge	--
20		Prunes	--			Muffin au Citron	1-2-3-	Flan au Chocolat, Lait BIO de Minzier	1-7-		
21	Semaine	lundi 21 sept.	Allergène	mardi 22 sept.	Allergène	mercredi 23 sept.	Allergène	jeudi 24 sept.	Allergène	vendredi 25 sept.	Allergène
22		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-
23		Filet de Merlu sauce Massalé	1-2-4-5-6-8-14-	Tartiflette Savoyarde Lezroy	1-14-	Rôti de Veau Français aux Oignons	1-2-8-14-	Torsades BIO de Chambéry et son	1-2-	CEufs Brouillés aux Fines Herbes	1-3-
24		Riz BIO aux Poivrons	1-8-	Tartiflette Savoyarde Lezroy SANS VIANDE	1-	Cake au Fromage	1-2-3-10-14-	Bolognaise au Thon	1-4-5-6-8-14-	CEufs Brouillés au Fromage	1-3-
25		Saget Fermier BIO de Chindrieux	1-	aux Pommes de Terre BIO et Fromage de TENIV		Petits Pois Étuvés & Carottes BIO	1-	Bœuf BIO en Bolognaise	1-8-14-	Semoule BIO Gonflée	1-2-
26	Semaine	Clafoutis à la Prune, Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Pastèque à Croquer	--	Tomé des Bauges AOP	1-	Chèvre Demi-Sec d' Habère Poche	1-	Tomates BIO à la Provençales	1-2-
27		lundi 28 sept.	Allergène	mardi 29 sept.	Allergène	mercredi 30 sept.	Allergène	jeudi 1 oct.	Allergène	vendredi 2 oct.	Allergène
28		Salade de Tomates d'Ici	1-3-10-14-	Céleri BIO en Rémoulade	1-3-8-10-14-	Betteraves Rouges BIO Mimosa	1-3-10-14-	Concombre Tzatziki	1-3-10-14-	Batavia, Vinaigrette Basquaise	1-3-10-14-
29		Escalope de Porc Français Dijonnaise	1-2-8-10-14-	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	2-4-5-6-	Ragoût 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-
30		Quiche au Thon (sans pâte)	1-2-3-4-5-6-			Terrine de Légumes	1-2-3-14-			Quenelles Gratinées	1-2-3-8-
31	Semaine	Crozets BIO Alpina Crèmeux	1-2-8-	Blé BIO façon Pilaf	1-2-	Polenta BIO Tradition	1-	et Coulis de Tomates Lezroy		Riz BIO Safrané	1-8-
32		Abondance Fermière AOP de Pers Jussy	1-	Tomate & Poivron Basquaise	1-2-8-	Reblochon Fermier AOP Rochois	1-	Fromage Râpé Français	1-	Butternut Poêlées de Serrières	1-
33		Grappes de Raisin	--	Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	1-	Meule des Pays de Savoie	1-			Mousse au Chocolat Lezroy	1-7-
34						Prunes de Région	--	Cake aux Pommes	1-2-3-		
35											

Substitut fromage MG+MAT
Substitut SANS VIANDE