

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	MENS DU MOIS DE FEVRIER 2021															
Lait	5	Semaine	lundi 1 févr.	Allergène	mardi 2 févr.	Chandeleur	Allergène	mercredi 3 févr.	Allergène	jeudi 4 févr.	Allergène	vendredi 5 févr.	Allergène			
1			Salade Coleslaw, Chou & Carottes BIO	1-3-10-14-	Betteraves Rouges BIO Feta & Noix	1-3-8-9-10-11-14-	Râpé de Céleri BIO en Rémoulade	1-3-8-10-14-	Soupe à l'Oignon et Croûtons	1-2-3-8-14	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-3-10-14-				
Gluten			Raviolis BIO du Royans à la Tomate	1-2-3-8-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron	2-4-	Rôti de Bœuf Français , sauce Stroganoff	1-2-8-10-14-	Emincé de Poulet, sauce Crème	1-2-14-	Tartiflette Savoyarde Leztroy	1-2-14-				
2			Farce Emmental Basilic		Chou-fleur en Gratin au Lait BIO	1-2-	Quenelles Béchamel	1-2-3-	Quiche au Thon	1-2-3-4-5-6-	Tartiflette SANS VIANDE	1-2-				
Œuf			Beaufort AOP de Haute-Maurienne	1-			Riz BIO et Fines Herbes	1-8-	Carottes de Savoie Vichy	1-	aux Pommes de Terre BIO					
3			Clémentines	--	Crêpe Fourrée Chocolat Noisette	1-2-3-7-9-11-	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	1-	Comté AOP Râpé, pour la Soupe	1-	et Fromage de l' ENILV					
Poisson							Quartiers d'Orange	--	Cake Marbré Leztroy	1-2-3-7-	Compote Pomme & Polimarron BIO Lezsaisons	--				
4			6	Semaine	lundi 8 févr.	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 9 févr.	Allergène	mercredi 10 févr.	Allergène	jeudi 11 févr.	Allergène	vendredi 12 févr.	Allergène	
Crustacé					Crème Butternut et Pommes de Terre BIO	1-	Chou Chine BIO Sauce Cocktail	1-3-10-14-	Segments de Pomelos Sucrés	--	Salade de Riz BIO Colorée	1-3-8-10-14-	Batavia Vinaigrette Balsamique	1-3-10-14-		
5					Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	1-2-4-5-6-	Escalope de Porc de Région à la Moutarde	1-2-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français , Vallée d'Auge	1-2-8-14-	Quenelles BIO du Royans sauce Tomate	1-2-3-8-	Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie	1-2-3-8-		
Mollusque					Blé BIO à la Tomate	1-2-8-	Œufs Brouillés au Fromage	1-3-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron	2-4-	Haricots Verts BIO Poêlés	1-	Lasagnes de Légumes	1-2-3-8-		
6					Abondance Fermière AOP BIO	1-	Penne BIO Pointe d'Huile d'Olive	1-2-	PDT BIO au Four	1-	La Dent du Chat BIO	1-	au Bœuf Charolais			
7					Pomme BIO de Cercier	--	Purée de Brocolis BIO	1-	Etuvee de Blettes de Savoie	1-2-	Salade Ananas, Pomme BIO & Orange	--	Crème Caramel, Œufs et Lait BIO	1-3-		
8					7	Semaine	lundi 15 févr.	Allergène	mardi 16 févr.	Mardi Gras	Allergène	mercredi 17 févr.	Allergène	jeudi 18 févr.	Allergène	vendredi 19 févr.
9	Lentilles Vertes BIO Gribiche	1-3-8-10-14-					Velouté aux Champignons	1-2-	Carottes & Navets BIO en Macédoine	1-3-10-14-	Batavia Vinaigrette Balsamique	1-3-10-14-	Râpé de Céleri Savoyard en Rémoulade	1-3-8-10-14-		
10	Tortilla, Œufs et PDT BIO	1-3-					Emincé de Veau BIO au Romarin	2-8-	Filet de Merlu façon Couscous	1-2-4-5-6-8-	Boulettes de Bœuf BIO façon Kefta	1-2-8-	Rôti de Porc de Région au Curry	1-2-		
11	Epinards au Lait BIO	1-2-					Flan de Légumes	1-2-3-	Riz BIO cuit Pilaf	1-8-	Substitut : plat sans viande (Légumes à l'Oriental)	2-8-	Œufs Brouillés au Fromage	1-3-		
12	Tomme BIO de Chindrieux	1-					Croquets BIO Alpina Savoie Crémeux	1-2-8-	Raclette BIO de Savoie	1-	Semoule BIO au Cumin	1-2-	Petits Pois Étuvés & Carottes BIO	1-		
13	Camembert	1-					Fromage Râpé Français	1-	Bûche de Chèvre	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Brie	1-		
14	Clémentines	--					Gaufre & Pâte à Tartiner Leztroy	1-2-3-7-	Banane BIO	--	à la Confiture de Cerises Lezsaisons		Compote Pomme & Banane BIO Lezsaisons	--		
1	8	Semaine					lundi 22 févr.	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 23 févr.	Nouvel An Chinois	Allergène	mercredi 24 févr.	Allergène	jeudi 25 févr.	Allergène
2			Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie	1-3-8-10-14-			Carottes, Cœur de Palmier, Maïs & sauce Sucrée	1-3-7-10-12-14-	Velouté d'Epinards à la Crème	1-	Betteraves Rouges BIO Mimosa	1-3-10-14-	Batavia Vinaigrette Balsamique	1-3-10-14-		
3			Haut de Cuisse de Poulet Français	1-2-8-			Samoussas de Légumes	1-2-3-7-	Chipolata Savoyarde	14-	Poisson Frais en Court-Mouillement	1-2-4-5-6-14-	Bœuf BIO des Savoie en Carbonade	1-2-3-8-10-14-		
4			Quenelles Gratinées	1-2-3-			Riz BIO façon Cantonais	1-3-7-8-	Quiche au Fromage	1-2-3-	Croës BIO Alpina Savoie	1-2-8-	Terrine de Légumes	1-2-3-14-		
5			Haricots Plats Tomatés	1-8-					Purée de Chou-Fleur & PDT BIO	1-	Fondue de Poireaux BIO	1-	Pommes de Terre de Savoie façon Potatoes	1-2-		
6			Comté Fruitier BIO AOP	1-					Petit Suisse Sucré	1-	Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-	Meule de Savoie	1-		
7			Pomme BIO de Cercier	--			Litchis & Ananas au Sirop de Badiane	--	Quartiers d'Orange	--	à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	11-	Mousse Chocolat Leztroy	1-7-		
8																
9																
10																
11																
12																
13																
14																

Substitut fromage MG+MAT
Substitut SANS VIANDE