Allergènes - Crèches Moyens Grands

MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2019

Liste Allergènes
Lait 1
Gluten 2
Œuf 3
Poisson 4
Crustacé 5
Mollusque 6
Soja 7
Céleri 8
Arachide 9
Moutarde 10
Fruitcoque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

	lundi 2 déc.	Allergène	mardi 3 déc.	Allergène	mercredi 4 déc.	Allergène	jeudi 5 déc.	Allergène	vendredi 6 déc.	Allergène
Semaine 49	Haricots Verts BIO Vinaigrette	1-3-10-14	Céleri BIO en Rémoulade	1-3-8-10-14	Coleslaw, Chou & Carotte BIO	1-3-10-14	Potage façon St Germain , Légumes BIO	1-8-		
	Steak Haché BIO Charolais et Petit Jus	2-8-14-	Emincé de Cuisse de Poulet Français au Miel & Epices	1-2-8-	Endives au Jambon Recette des Enfants	1-2-14-	Merlu sauce Dugléré	1-2-4-	Quiche au Fromage	1-2-3-
	Substitut : Quenelles sauce tomate	1-2-3-8-	Substitut : Dos de Colin sauce Crème	1-2-4-5-6-	Substitut : Gratin d'endives & PDT	1-2-				
	Blé BIO à la Tomate	2-8-	Céréales Gourmandes BIO	2-7-8-	(Endives, PDT BIO, Béchamel au Lait BIO)		Riz BIO Cuisson Pilaf	1-8-	Petits Pois & Carottes de Savoie Etuvés	1-
			Gratin de Courge Spaghetti BIO	1-2-						
	La Dent du Chat BIO	1-	Yaourt Fermier	1-			Fromage Râpé pour le Velouté	1-	Petit Suisse	1-
	Pomme BIO	-	de la Ferme des 4 Saisons à Reignier		Crumble aux Pommes BIO	1-2-	Panacotta Coulis Abricot Lezsaisons	1-4-5-6-	Ananas & Orange Pointe de Cannelle	-
	lundi 9 déc.	**Allergène**	**mardi 10 déc.**	**Allergène**	**mercredi 11 déc.**	**Allergène**	**jeudi 12 déc.**	**Allergène**	**vendredi 13 déc.**	**Allergène**
Semaine 50			Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy	1-3-10-14	Chou Chine BIO sauce Cocktail	1-3-10-14			Velouté de Légumes de saison	-
	Emincé de Porc Dijonnaise	1-2-3-8-14-	Filet de Cabillaud Sauce Citron Confit	1-2-4-5-6-14-	Sauté de Veau BIO au Curry	1-2-8-14-	Hachis Parmentier façon Leztroy	1-2-8-14-	Mini Quenelles du Royans à la Tomate	1-2-3-8-
	Substitut : Cake aux Olives	1-2-3-10-14-			Substitut : Œufs Brouillés	1-3-	Substitut : Hachis Parmentier de Poisson	1-2-4-5-6-8-14-		
	Epinards au Lait BIO	1-2-	Semoule BIO Gonflée	1-2-	Polenta BIO Tradition	1-	aux PDT BIO		Riz BIO Fantaisie	1-8-
	Pépinettes BIO	1-2-					Fondue de Blettes	1-2-		
	Brie	1-	Comté AOP BIO 6-9 mois	1-	Meule des Savoie	1-	Yaourt Nature BIO de Minzier	1-	Abondance AOP des Pays de Savoie	1-
	Clémentines	-	Compote de Pommes BIO Lezsaisons	-	Mousse au Chocolat Leztroy	1-7-	Cookie	1-2-3-7-	Orange	-
	lundi 16 déc.	**Allergène**	**mardi 17 déc.**	**Allergène**	**mercredi 18 déc.**	**Allergène**	**jeudi 19 déc.**	**Allergène**	**vendredi 20 déc.**	**Allergène**
Semaine 51	Betteraves Rouges BIO	1-3-10-14	Salade de Lentilles Vertes BIO Gribiche	1-3-10-14	Velouté de Potimarron de Savoie Pointe de Crème	1-	Repas de Noël			
	Cappellettis du Royans Epinards Ricotta	1-2-3-8-	Filet de Colin sauce Citron	1-2-4-5-6-	Risotto Poulet Champignons	1-2-10-14-			Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie	1-2-3-8-
					Substitut : Risotto sans viande	1-2-10-14-			Substitut : Lasagnes de Légumes	1-2-3-8-
	au Coulis de Tomate		Haricots Verts BIO en Persillade	1-	au Riz BIO		Allergènes transmis avec le descriptif menu		au Bœuf Charolais	
									Carottes BIO Persillées	1-
	Fromage Râpé Français	1-	Bûche de Chèvre	1-					Camembert	1-
	Yaourt aux Fruits BIO du Crêt Joli	1-	Pomme BIO	-	Compote de Pommes BIO	-			Banane BIO	-

Votre Equipe Leztroy vous souhaite de Belles Fêtes de Fin d'Année ! ! !

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

Substitut sans porc et/ou sans viande