Allergènes AR MG 5J

Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD notre Diététicienne, ils peuvent êtres 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

MENUS DU MOIS DE MARS 2020

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

Semaine	lundi 9 mars (Rentrée Scolaire)	Allergène	mardi 10 mars	Allergène	mercredi 11 mars	Allergène	jeudi 12 mars	Allergène	vendredi 13 mars	Allergène
6	Carottes BIO Râpées au Citron	1-3-10-14	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-3-10-14-			Soupe à l'Oignon	1-2-3-8-14	Céleri BIO Rémoulade	1-3-8-10-14
	Raviolis du **Royans** Emmental Basilic	1-2-3-8-	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	2-4-5-6-	Emincé de Veau **Français** et Jus	2-8-14-	Aiguillette de Poulet sauce Strogonoff	1-2-8-10-	Emincé de Porc de **Région** sauce Curry	1-2-8-
					Quenelles Sauce Tomate	1-2-3-8-	Quiche au Thon (sans pâte)	1-2-3-4-5-6-	Œufs Brouillés au fromage	1-3-
	sauce Tomate **Leztroy**		Purée de Brocolis BIO	1-	Riz BIO Cuit Pilaf	1-8-	Pommes de Terre BIO en Gratin Dauphinois	1-	Polenta BIO au Fromage	1-8-
			Boulgour BIO Gonflé	1-2-	Fondue de Poireaux BIO	1-			Blettes BIO à l'Etuvée	1-2-
	Fromage Râpé **Français**	1-			Chèvre Demi-Sec d'**Habère Poche**	1-	Comté Fruité BIO	1-		
	Yaourt aux Fruits BIO de **Minzier**	1-	Bugnes *(Mardi Gras pdt vacs)*	1-2-3-	Compote de Pomme BIO de **Cercier**	--	Clémentines	--	Panacotta **Confiture Leztroy**	1-
7	**lundi 16 mars**	**Allergène**	**mardi 17 mars**	**Allergène**	**mercredi 18 mars**	**Allergène**	**jeudi 19 mars**	**Allergène**	**vendredi 20 mars**	**Allergène**
	Chou Dur & Carotte BIO façon Coleslaw	1-3-10-14-			Potage Essaü, Lentilles Vertes BIO	1-2-14-			Salade de Haricots Verts BIO	1-3-10-14-
	Filet de Merlu à l'Italienne	1-2-4-5-6-8-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-	Emincé de Poulet au Pesto	1-	Croziflette Savoyarde	1-2-14-	Boeuf BIO **GAEC des Savoie** Bourguignon	2-8-14-
					Cake aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Croziflette Savoyarde SANS VIANDE	1-2-	Flan de Légumes	1-2-3-
	Blé BIO à la Tomate Confite	1-2-8-	Epinards au Lait BIO de **Minzier**	1-2-	Carottes BIO Vichy	1-	aux Crozets BIO **Alpina Savoie**		Purée de **Pommes de Terre de Savoie**	1-
			Riz BIO Cuit Pilaf	1-8-			Endives Gratinées	1-2-		
	Brie	1-	Petit Suisse Nature	1-	Meule des 2 Savoie	1-	Fromage Blanc BIO de **Minzier**	1-	Jus de Pommes BIO de **Savoie**	--
	Compote Pom'Poire BIO **Lezsaisons**	--	Orange	--	Banane BIO	--	à la **Confiture Leztroy**		Roulé au Chocolat Noir	1-2-3-7-
8	**lundi 23 mars**	**Allergène**	**mardi 24 mars**	**Allergène**	**mercredi 25 mars**	**Allergène**	**jeudi 26 mars**	**Allergène**	**vendredi 27 mars**	**Allergène**
	Céleri BIO Rémoulade	1-3-8-10-14	Cake au Chèvre & Tomate Confite	1-2-3-14-						
	Quenelles BIO de **Royans** en Béchamel	1-2-3-	Emincé de Veau BIO façon Tajine	2-8-	Diot **Rochois** tranché	14-	Poisson Frais en Court-Mouillement	1-2-4-5-6-14-	Torsades BIO de **Chambéry** et son	1-2-
			Œufs Brouillés au Fromage	1-3-	Terrine de Légumes	1-2-3-			Torsades BIO de Chambéry au Saumon	1-2-4-5-6-8-
	Riz BIO cuisson Pilaf	1-8-	Semoule BIO Gonflée	1-2-	Polenta BIO Tradition	1-	Pommes de Terre BIO au Four	1-	Boeuf BIO en Bolognaise	8-14-
			Légumes BIO à l'Orientale	1-2-8-	Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-	Gratin de Blettes BIO	1-2-	Carottes BIO à la Crème	1-2-
	Yaourt Fermier BIO de **Haute-Savoie**	1-			Crème Dessert **Leztroy** Vanille	1-2-	Abondance AOP **des Pays de Savoie**	1-	Fromage Râpé **Français**	1-
	à la Crème de Marron BIO **d'Ardèche**	11-	Clémentines	--	au Lait BIO de la **Ferme de Minzier**		Banane BIO	--	Compote de Pomme BIO de **Cercier**	--
9	**lundi 30 mars**	**Allergène**	**mardi 31 mars**	**Allergène**	**mercredi 1 avr.**	**Allergène**	**jeudi 2 avr.**	**Allergène**	**vendredi 3 avr.**	**Allergène**
	Carottes BIO sauce **Leztroy**	1-3-10-14	Lentilles Vertes BIO en Salade	1-3-10-14					Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-3-10-14-
	Sauté de Porc de **Rhône-Alpes** à l'échalote	1-2-8-	Filet de Colin sauce Citron	1-2-4-5-6-14-	Œufs Brouillés Champignons Ciboulette	1-3-	Haut de Cuisse de Poulet **Français** Rôti	1-2-8-	Plat "végétarien"	
	Quenelles Gratinées	1-2-3-					Filet de Merlu sauce Crème	1-2-4-5-6-		
	Croés cuit Pilaf	1-2-	Haricots Verts BIO Persillés	1-	Petits-Pois et Carottes BIO en Etuvée	1-	Chou-Fleur en Béchamel au Lait BIO	1-2-	Riz Basmati	1-8-
	Fondue de Poireaux BIO	1-					Coquillettes BIO au Beurre	1-2-	Pois Chiches & Carottes BIO sauce Tomate	1-2-8-
			Camembert	1-	Beaufort AOP **de Haute-Maurienne**	1-	La Dent du Chat BIO	1-		
	Yaourt Nature BIO de **Minzier**	1-	Pomme BIO de **Cercier**	--	Compote Pom'Framboise BIO **Lezsaisons**	--	Orange	--	Tarte au Flan, Lait BIO du **Crêt Joli**	1-2-3-