Allergènes AR MG

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

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

MENUS DU MOIS D'OCOTBRE 2020

	lundi 5 oct.	Allergène	mardi 6 oct.	Allergène	mercredi 7 oct.	Allergène	jeudi 8 oct.	Allergène	vendredi 9 oct.	Allergène
41 Semaine			Carottes de **Savoie** en Vinaigrette	1-3-10-14-					Radis Roses et Petit Beurre	1-
	Filet de Colin d'Alaska Pané et son Citron	2-4-	Emincé de Poulet **Français**	1-10-	**Œufs Brouillés BIO** au Fromage	1-3-	**Steak Haché de Bœuf BIO** et son Jus	1-2-8-14-	Mijotée de **Veau BIO** au Citron	1-2-8-14-
			Quiche au Thon	1-2-3-4-5-6-			Terrine de Légumes	1-2-3-8-14-	Quenelles Gratinées	1-2-3-8-
	Epinards Recette des Enfants au **Lait BIO**	1-2-	**Pommes de Terre BIO** Vapeur	1-	Poêlée de **Haricots Verts BIO**	1-	**Torsades BIO** de **Chambéry** au Beurre	1-2-	**Riz BIO** aux Fines Herbes	1-8-
	Coquillettes BIO Juste au Beurre	1-2-	Rougail de Tomates	1-	**Semoule BIO** Gonflée	1-2-	Fondue de **Blettes BIO**	1-2-	Ratatouille, Courgettes & Aubergines	1-2-8-
	Petit Suisse Nature	1-			Camembert	1-	**Yaourt Fermier BIO** de **Savoie**	1-	**La Dent du Chat BIO**	1-
	Banane BIO	--	Fromage Blanc au Coulis de **Fruits BIO**	1-	**Pomme IGP** de **Savoie**	--	au Coulis de Fruits **Lezfroy**		**Banane BIO**	--
42 Semaine	**lundi 12 oct.**	**Allergène**	**mardi 13 oct.**	**Allergène**	**mercredi 14 oct.**	**Allergène**	**jeudi 15 oct.**	**Allergène**	**vendredi 16 oct.**	**Allergène**
			Céleri Rave & Pomme sauce **Lezfroy**	1-3-8-10-14-			Salade de **Lentilles BIO** Gribiche	1-3-8-10-14-		
	Aiguillette de Poulet **Français** sauce Trompettes	1-2-8-14-	Quiche au Fromage *(sans pâte)*	1-2-3-	**Bœuf BIO des 2 Savoie** à l'Orientale	2-8-	Jambon Blanc	14-	Poisson Frais du Cours au Curry	1-2-8-14-
	Merlu en Court Mouillement	1-2-4-5-6-14-			Flan de Légumes	1-2-3-	Cake aux Olives	1-2-3-8-10-14-		
	Petits Pois Étuvés & **Carottes BIO**	1-	Purée de **Brocolis BIO**	1-	**Semoule BIO** Gonflée	1-2-	Choux Fleurs Béchamel au **Lait BIO**	1-2-	**Riz BIO** cuit Pilaf	1-8-
					Poêlée de Butternuts de **Serrières**	1-			**Haricots Verts BIO** Persillés	1-
	Brie	1-	**Yaourt Nature BIO** de **Minzier**	1-			Brie	1-	Meule des 2 Savoie	1-
	Salade de Fruits Ananas sirop Basilic	--	Cookie	1-2-3-7-	Panacotta, Coulis **Lezfroy** à la Fraise de **Savoie**	1-	Purée Pomme de Savoie **Lezsaisons**	--	**Pomme IGP** de **Savoie**	--
43 Semaine	**lundi 19 oct.** Vacances Scolaires	**Allergène**	**mardi 20 oct.**	**Allergène**	**mercredi 21 oct.**	**Allergène**	**jeudi 22 oct.**	**Allergène**	**vendredi 23 oct.**	**Allergène**
	Radis Rose et Beurre	1-	Coleslaw, **Chou et Carotte BIO**	1-3-10-14-	Terrine de **Légumes BIO**	1-2-3-8-10-14-			Maïs & **Betteraves BIO**	1-3-10-14-
	Diot **Savoyard** à la Vigneronne Tranché	8-14-	Emincé de Cuisse de Poulet **Français** Rôti	1-	Emincé de Veau **Français** au Jus	1-2-8-14-	**Quenelles de Royans** Béchamel au **Lait BIO**	1-2-3-	Filet de Merlu sauce Bisque de Homard	1-2-4-5-8-14-
	Quiche aux Légumes	1-2-3-8-	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	2-4-5-6-	Œufs Brouillés aux Champignons	1-3-				
	Polenta au Potimarron BIO Tradition	1-2-8-	Gratin Dauphinois, **Pommes de Terre BIO**	1-2-	**Penne BIO** Pointe d'Huile d'Olive	1-2-	**Riz BIO** à la Ciboulette et Tomates Confites	1-8-	**Boulghour BIO** Gonflé	1-2-
			Blettes BIO Etuvées	1-2-			**Carottes BIO** Vichy	1-	Epinards au **Lait BIO**	1-2-
	Abondance BIO des Pays de Savoie	1-			Fromage Râpé **Français**	1-	Camembert	1-		
	Purée Pomme Poire BIO Lezsaisons	--	Crème Dessert Chocolat au **Lait BIO**	1-2-7-	**Pomme BIO** de **Cercier**	--	**Poire BIO** de **Cercier**	--	**Yaourt Nature BIO** de **Minzier**	1-
44 Semaine	**lundi 26 oct.**	**Allergène**	**mardi 27 oct.**	**Allergène**	**mercredi 28 oct.**	**Allergène**	**jeudi 29 oct.**	**Allergène**	**vendredi 30 oct.**	**Allergène**
	Macédoine de Légumes	1-3-10-14-	**Céleri Rave BIO** en Rémoulade	1-3-8-10-14-					**Carottes BIO** & Chou Rouge Mêlés	1-3-10-14-
	Tortilla aux **PDT BIO**	1-3-	Steak Haché de **Bœuf BIO** Charolais	8-14-	Dos de Colin sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-14-	Sauté de Porc de **Région** au Cumin	1-2-3-8-	Emincé de Poulet **Français** Rôti, sauce Trompettes	1-2-8-14-
			Quenelles à la Tomate	1-2-3-8-			Flan de Légumes	1-2-3-	Cabillaud à l'Italienne	1-2-4-5-6-8-14-
	Haricots Plats Tomatés	1-2-8-	Riz Basmati façon Pilaf	1-8-	**Crozets BIO de Chambéry**	1-2-8-	**Blé BIO** à la Tomate	1-2-8-	**Purée de Courge BIO**	1-
					Butternuts de **Savoie** Rôties au Beurre	1-	Fondue de **Poireaux BIO**	1-		
	Comté BIO 6-9 mois	1-	Fromage de Chèvre	1-	**Fromage Blanc BIO** de **Minzier**	1-	**Beaufort AOP**	1-		
	Poire BIO de **Cercier**	--	**Compote de Pommes BIO**	--	et **Confiture BIO Lezfroy**		**Banane BIO**	--	Gâteau Chocolat Orange Confites	1-2-3-7-

Substitut SANS VIANDE