

Allergènes AR MG

Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD notre Diététicienne, ils peuvent étre 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	
Lait	1
Gluten	2
Ceuf	3
Poisson	4
Crustacé	5
Mollusque	6
Soya	7
Céleri	8
Arachide	9
Moutarde	10
Fruitage	11
Sésame	12
Lupin	13
Sulfites	14

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2020

Semaine	Date	Menu	Allergène	Date	Menu	Allergène	Date	Menu	Allergène			
45	lundi 2 nov.	Reentrée Scolaire		mardi 3 nov.			mercredi 4 nov.					
		Befferaves Rouges BIO Vinaigrette	1-3-10-14-		Jambon Blanc	14-		Emincé de Poulet Français Rôti	1-	Soupe à l'Oignon	1-2-3-8-14	
		Quenelles de Royans Béchamel au Lait BIO	1-2-3-		Merlu façon Dugléré	1-2-4-5-6-8-		Ceufs Brouillés au Fromage	1-3-	Poisson Frais en Court-Moullément	1-2-4-5-6-14-	
		Riz BIO à la Ciboulette et Tomates Confites	1-8-		Torsades BIO au Beurre	1-2-		Purée de Pois Cassés	1-8-	Boullghour BIO Gouffé	1-2-	
46	lundi 9 nov.	La Dent du Chal BIO	1-	Epinards au Lait BIO de Minzier	1-2-	Carottes de Savoie à la Crème	1-2-	Râpé de Comté BIO Marcel Petite	1-			
		Pomme BIO de Cercier	--	Camembert	1-	Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-	Banane BIO	--			
				Cake au Citron	1-2-3-	à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	11-	Compote Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--			
47	lundi 16 nov.			mardi 17 nov.			mercredi 18 nov.		jeudi 19 nov.			
		Velouté Dubany, PDT & Chou-Fleur BIO	1-8-		Râpé de Carottes BIO au Balsamique	1-3-10-14-		Salade de Lentilles Vertes BIO Vigneronne		1-3-8-10-14-		
		Dos de Colin sauce Citron	1-2-3-4-5-6-8-14-		Quiche au Fromage	1-2-3-		Emincé de Poulet Français au Curry		1-2-8-	Saucisson Beaujolais	1-14-
		Epinards au Lait BIO de Minzier	1-2-		Butternut de Savoie Rôties aux Epices	1-		Quenelles sauce tomate		1-2-3-8-	Terrine de Légumes	1-2-3-8-14-
48	lundi 23 nov.	Blé BIO au Beurre	1-2-	Pépinettes Alpina Savoie Juste au Beurre	1-2-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-8-	Pommes BIO Lyonnaises	1-			
		Chèvre Demi-Sec d'Habère Poche	1-	Yaourt Nature BIO de Minzier	1-	Abondance AOP de Pers Jussy	1-	Jus de Raisins Nouveaux de Chignin	14-			
		Pomme BIO de Cercier	--	Quartiers d'Orange	--	Compote Pommes & Châtaignes BIO Lezsaisons	--	Marbré Polimarron Chocolat	1-2-3-7-			
49	lundi 30 nov.			mardi 1er dec.			mercredi 2 dec.		jeudi 2 dec.			
		Céleri BIO en Rémoulade	1-3-8-10-14-		Carotte & Navel BIO en Macédoine	1-3-10-14-		Befferave BIO & Maïs en Vinaigrette		1-3-10-14-	Marmite de Veau BIO au Romarin	2-8-
		Emincé de Porc de Région à la Moutarde	1-2-8-10-14-		Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie	1-2-3-8-		Filet de Merlu sauce Nantaise		1-2-4-5-6-8-14-	Quenelles Béchamel	1-2-3-
		Quiche aux Légumes (sans pâte)	1-2-3-8-		Lasagnes de Légumes	1-2-3-8-		PDT BIO comme des Patatoes		1-2-	Polenta BIO au Polimarron de Savoie	1-8-

Substitut fromage MG+MAT
Substitut SANS VIANDE