

## Allergènes & Substituts

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

Liste Allergènes			Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		
	MENS DU MOIS DE JANVIER 2021	Semaine 1	1	lundi 4 janv. <b>Rentrée Scolaire</b>		lundi 5 janv.		mercredi 6 janv.		jeudi 7 janv. <b>Epiphanie</b>		vendredi 8 janv.	
Lait			Dés de Betteraves BIO en Vinaigrette	1-3-10-14-	Potage Dubary Lezsaïsons	1-8-	Salade de Pépinielles BIO Tex Mex	1-2-3-8-10-14-	Haricots Verts BIO, Vinaigrette Lezroy	1-3-10-14-	Œuf dur Mayonnaise	1-2-3-10-14-	
1			Raviolis BIO de Royans	1-2-3-8-	Emincé de Poulet Français Yassa	2-8-10-14-	Escalope de Parc de Région à la Moutarde	1-2-8-10-14-	Rôti de Bœuf Français et Jus Brun	2-8-14-	Dos de Cabillaud sauce Crème	1-2-4-5-6-14-	
Gluten			aux Légumes du Soleil	--	Quenelles du Royans à la Tomate	1-2-3-8-	Cake au Thon	1-2-3-4-5-6-	Œufs Brouillés au Fromage	1-3-			
2				Riz Basmati	1-8-	Purée de Brocolis BIO	1-	Polenta BIO Tradition	1-	Petits Pois & Carottes BIO Etuvés	1-		
Œuf				Comté AOP BIO	1-	Brie	1-	Butternut de Savoie Rôti	1-				
3				Clémentines	--	Purée Pommes & Framboises BIO Lezsaïsons	--	Galette des Rois	1-2-3-9-11-	Tome AOP des Bauges	1-		
Poisson				Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	1-					Kivi BIO de la Vallée du Rhône	--		
4		Semaine 2	2	lundi 11 janv.		lundi 12 janv.		mercredi 13 janv.		jeudi 14 janv.		vendredi 15 janv.	
Crustacé			Potage façon St Germain	1-8-	Céléris BIO en Rémoulade	1-3-8-10-14-	Pâté en Croûte & Cornichon	1-2-3-9-14-	Carottes & Panais BIO Râpés en Vinaigrette	1-3-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-3-10-14-	
5			Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron	2-4-	Tajine de Veau BIO façon Marocaine	2-8-	Terrine de Légumes	1-2-3-	Quenelles nature BIO du Royans Coulis Provençal	1-2-3-8-	La Croziflette LETROY	1-2-14-	
Mollusque			Chou Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-	Plat végétarien sans protéine	--	Merlu sauce Crème	--	Riz BIO cuisson Pilaf	1-8-	Croziflette sans viande	1-2-	
6				Fromage Français Râpé pour la Soupe	1-	Semoule BIO Mode Berbère et ses Légumes BIO à l'Orientale	2-2-8-	PDT BIO Grenailles	1-2-4-5-6-14-	aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon AOP			
7				Cake au Chocolat	1-2-3-7-	Camembert	1-	Bûche de Chèvre	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Compote Pomme Pêche Lezsaïsons	--
8	Semaine 3	3	lundi 18 janv.		lundi 19 janv.		mercredi 20 janv.		jeudi 21 janv.		vendredi 22 janv.		
Arachide		Salade de Lentilles Vertes BIO	1-3-10-14-	Coleslaw aux Raisins Secs, Chou & Carotte BIO	1-3-10-14-	Betteraves BIO & Maïs	1-3-10-14-	Velouté de Légumes BIO, Croûtons	2-	Salade Verte, Vinaigrette Lezroy	1-3-10-14-		
9		Sauté de Parc de Région à l'échalote	1-2-8-	Pois Chiches BIO et Butternut de Savoie en sauce Tomate	1-8-	Sauté de Canard Français aux Champignons	2-8-	Bourguignon de Bœuf BIO Savoyard	2-8-14-	Merlu en Court-Moullément	1-2-4-5-6-14-		
Moutarde		Cake au Fromage	1-2-3-10-14-	Riz BIO au Beurre	1-8-	Poisson pané	2-4-	Œufs Brouillés au Fromage	1-3-	Blé BIO au Beurre	1-2-		
11			Epinards à la Crème	1-2-	Navets Boules d'Or BIO Poêlés	1-	Pommes de Terre de Savoie au Four	--	Blettes BIO Etuvées	1-2-			
12			La Dent du Chat BIO	1-	Beaufort AOP	1-	Tomme Rochoise	1-	Crumble aux Pommes BIO de Cerclier	1-2-3-			
Sésame			Salade Mangue Ananas	--	Crème Dessert Chocolat au Lait BIO de Minzier	1-2-7-	Clémentines	--					
13	Semaine 4	4	lundi 25 janv.		lundi 26 janv.		mercredi 27 janv.		jeudi 28 janv.		vendredi 29 janv.		
Lupin		Crème de Polimarron de Savoie, Croûtons	1-2-	Fraîcheur de Céleri & Carottes des Pays de Savoie	1-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-3-10-14-	Chou Chinois BIO sauce Cocktail	1-3-10-14-	Pommes de Terre BIO en Parmentière	1-3-10-14-		
14		Diof Rochois	14-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes	--	Eglette sauce Aurore	1-2-8-	Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie	1-2-3-8-	Œufs BIO Brouillés aux Champignons	1-3-		
Sulfites		Plat végétarien sans protéine	--	Quenelles du Royans en Béchamel	1-2-3-	Riz BIO au Quinoa	1-8-	Lasagnes de Légumes au Bœuf Charolais	1-2-3-8-	Poêlée d'Haricots Verts BIO	1-		
			Polenta BIO Tradition	1-	Boulgour BIO Gonflé	1-2-		--					
			Gratin de Chou-Fleur	1-2-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-							
			Raclette	1-	Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-	Petit Suisse Sucré	1-	Pomme BIO de Cerclier cuite au four	1-	Abondance AOP des Pays de Savoie	1-	
			Quartiers d'Orange	--	à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	1-	Biscuit Pain de Gênes	1-2-3-9-	et Pointe de Confiture d'Abricot Lezsaïsons	--	Banane BIO	--	