

Allergènes 5J

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
Nous ne pouvons vous garantir à 100 % de la composition d'un plat, la liste des allergènes est à titre indicatif

Liste Allergènes		Menus du Mois de Février 2021													
		Semaine 5			Semaine 6			Semaine 7			Semaine 8				
1	Lait	5	lundi 1 févr.	Allergène	mardi 2 févr.	Chandeleur	Allergène	mercredi 3 févr.	Allergène	jeudi 4 févr.	Allergène	vendredi 5 févr.	Allergène		
2	Gluten		Salade Coleslaw, Chou & Carottes BIO	1-3-10-14-	Betteraves Rouges BIO Feta & Noix		1-3-8-9-10-11-14-	Râpé de Céleri BIO en Rémoulade	1-3-8-10-14-	Potage aux Légumes	1-8-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-3-10-14-		
3	Œuf		Raviolis BIO du Royans à la Tomate	1-2-3-8-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron		2-4-	Rôti de Bœuf Français, sauce Stroganoff	1-2-8-10-14-	Emincé de Poulet, sauce Crème	1-2-14-	Tartiflette Savoyarde Leztroy	1-2-14-		
4	Poisson		Farce Emmental Basilic		Chou-fleur en Gratin au Lait BIO		1-2-	Quenelles Béchamel	1-2-3-	Quiche au Thon	1-2-3-4-5-6-	Tartiflette SANS VIANDE	1-2-		
5	Crustacé		Beaufort AOP de Haute-Maurienne	1-				Riz BIO et Fines Herbes	1-8-	Carottes de Savoie Vichy	1-	aux Pommes de Terre BIO			
6	Mollusque		Clémentines	--	Crêpe Fourrée Chocolat Noisette		1-2-3-7-9-11-	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	1-	Comté AOP	1-	et Fromage de Chez Hudry			
7	Soja							Quartiers d'Orange	--	Cake Marbré Leztroy	1-2-3-7-	Compote Pomme & Polimarron BIO des Vergers de Tournon	--		
8	Céleri		6	lundi 8 févr.	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 9 févr.	Allergène	mercredi 10 févr.	Allergène	jeudi 11 févr.	Allergène	vendredi 12 févr.	Allergène	
9	Arachide		Crème Butternut et Pommes de Terre BIO	1-	Chou Chine BIO Sauce Cocktail		1-3-10-14-	Segments de Pomelos Sucrés	--	Salade de Riz BIO Colorée	1-3-8-10-14-	Batavia Vinaigrette Balsamique	1-3-10-14-		
10	Moutarde		Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	1-2-4-5-6-	Escalope de Porc de Région à la Moutarde		1-2-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français, Vallée d'Auge	1-2-8-14-	Quenelles BIO du Royans sauce Tomate	1-2-3-8-	Torsades BIO de Chambéry et son	1-2-		
11	Fruitcoque		Blé BIO à la Tomate	1-2-8-	Œufs Brouillés au Fromage		1-3-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron	2-4-	Haricots Verts BIO Poêlés	1-	Bolognaise au Thon	1-4-5-6-8-14-		
12	Sésame		Abondance Fermière AOP BIO	1-	Penne BIO Pointe d'Huile d'Olive		1-2-	PDT BIO au Four	1-	La Dent du Chat BIO	1-	Bœuf BIO en Bolognaise	1-8-14-		
13	Lupin		Pomme BIO de Tournon	--	Purée de Brocolis BIO		1-	Etuve de Blettes de Savoie	1-2-	Salade Ananas, Pomme BIO & Orange	--	Crème Caramel, Œufs et Lait BIO	1-3-		
14	Sulfites				Crème Dessert Leztroy Chocolat		1-2-7-	Pain Perdu Choco Banane	1-2-3-7-						
			7	lundi 15 févr.	Allergène	mardi 16 févr.	Mardi Gras	Allergène	mercredi 17 févr.	Cendres	Allergène	jeudi 18 févr.	Allergène	vendredi 19 févr.	Allergène
			Lentilles Vertes BIO Gribiche	1-3-8-10-14-	Velouté aux Champignons		1-2-	Carottes & Navets BIO en Macédoine	1-3-10-14-	Batavia Vinaigrette Balsamique	1-3-10-14-	Râpé de Céleri Savoyard en Rémoulade	1-3-8-10-14-		
			Tortilla, Œufs et PDT BIO	1-3-	Emincé de Veau BIO au Romarin		2-8-	Filet de Merlu façon Couscous	1-2-4-5-6-8-	Boulettes de Bœuf BIO façon Kefta	1-2-8-	Rôti de Porc de Région au Curry	1-2-		
			Epinards au Lait BIO	1-2-	Flan de Légumes		1-2-3-	Riz BIO cuit Pilaf	1-8-	Substitut : plat sans viande (Légumes à l'Oriental)	2-8-	Œufs Brouillés au Fromage	1-3-		
			Tomme Rochoise	1-	Croquets BIO Alpina Savoie Crémeux		1-2-8-	Raclette BIO de Savoie	1-	Semoule BIO au Cumin	1-2-	Petits Pois Étuvés & Carottes BIO	1-		
			Camembert	1-	Fromage Râpé Français		1-	Bûche de Chèvre	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Brie	1-		
			Clémentines	--	Gaufre & Pâte à Tartiner Leztroy		1-2-3-7-	Banane BIO	--	à la Confiture de Cerises Lezaisons		Compote Pomme & Banane BIO des Vergers de Tournon	--		
			8	lundi 22 févr.	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 23 févr.	Nouvel An Chinois	Allergène	mercredi 24 févr.	Allergène	jeudi 25 févr.	Allergène	vendredi 26 févr.	Allergène
			Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie	1-3-8-10-14-	Carottes, Cœur de Palmier, Maïs & sauce Sucrée		1-3-7-10-12-14-	Velouté d'Epinards à la Crème	1-	Betteraves Rouges BIO Mimosa	1-3-10-14-	Batavia Vinaigrette Balsamique	1-3-10-14-		
			Poulet Français	1-2-8-	Samoussas de Légumes		1-2-3-7-	Chipolata Savoyarde	14-	Filet de Poisson en Court-Mouillement	1-2-4-5-6-14-	Bœuf BIO en Carbonade	1-2-3-8-10-14-		
			Quenelles Gratinées	1-2-3-				Quiche au Fromage	1-2-3-			Terrine de Légumes	1-2-3-14-		
			Haricots Plats Tomatés	1-8-	Riz BIO façon Cantonais		1-3-7-8-	Purée de Chou-Fleur & PDT BIO	1-	Croës BIO Alpina Savoie	1-2-8-	Pommes de Terre de Savoie façon Potatoes	1-2-		
			Comté Fruittier BIO AOP	1-				Petit Suisse Sucré	1-	Fondue de Poireaux BIO	1-	Meule de Savoie	1-		
			Pomme BIO de Tournon	--	Litchis & Ananas au Sirop de Badiane		--	Quartiers d'Orange	--	Yaourt aux Fruits BIO	1-	Mousse Chocolat Leztroy	1-7-		

Substitut fromage MG+MAT
Substitut SANS VIANDE