

Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND 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

MENS DU MOIS DE MARS 2024	Semaine	7		8		9		10		11		12		13		14		15																																	
		lundi 11 mars		mardi 12 mars		mardi 19 mars		mercredi 20 mars		jeudi 21 mars		vendredi 22 mars		lundi 18 mars		mardi 19 mars		mercredi 27 mars		jeudi 28 mars		vendredi 29 mars																													
		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène																													
		Carottes & Panais BIO Râpés	10 - 11	Soupe de légumes BIO Lezsaïsons	1 - 11	Céleri BIO en rémoulade	1 - 3 - 8 - 10	Salade de Lentilles Vertes BIO	10 -	Chiffonade de feuilles végétales, Vinaigrette Balsamique	10 -	Suete de porc du Mont-Charvin, saucé à la moutarde	2 - 10 - 11	Dos de cabillaud sauce Paprika	1 - 4 - 5 - 6	Steak Haché de Bœuf BIO Français, sauce Barbecue		Œufs Brouillés BIO au Fromage	1 - 3	Spaghetti bolognaise végétale	2 - 3 - 11	Riz BIO Cuit Pilaf		Coquillettes BIO Alpina Savoie au beurre Camembert	1 - 2 - 3 - 11	Haricots verts BIO juste Sautés	1 -	Fromage blanc BIO de Minzier à la confiture de Nectarine Française Lezsaïsons	1 -	La Dent du Chat BIO		Compote Pomme & Myrtille BIO Lezsaïsons		Banane BIO des Antilles		Cookies	2 - 3 - 11	Clémentine													
		Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie	1 - 2 - 3	Macédoine, Navets & Carottes BIO	3 - 10	Soupe de carottes de Reignier Lezsaïsons	1 - 11 - 12	Méli Mélo de Saison & Vinaigrette	9 - 10	Cake au Chèvre & Tomates Confites	1 - 2 - 3 - 11	Escalope de Porc de Région sauce curry	1 - 2 - 11	Raviolis BIO du Royans, sauce crémée au Pesto	1 - 2 - 3 - 11	Haut de Cuisse de Poulet Français, Miel & Epices		Sauce de Veau BIO Français aux olives	2 - 11	Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement		Chou-fleur béchamel au lait BIO	1 - 2 - 11	Farce Champignons & Ail des Ours		Potatoes de Pommes de terre de Savoie		Céréales gourmandes BIO		Epinards au Lait BIO du Crêt Joli	1 - 2	Meule de Savoie	1 -	Fromage Français Râpé		Fondue de Poireaux BIO	1 -	Furée de pommes HVE du Vuache Lezsaïsons		Salade de Fruits Ananas & mangue	1 -	Banane BIO des Antilles		Yaourt fermier BIO de Haute-Savoie façon Stracciatella	1 -						
		Velouté de Polimarron de Savoie BIO Lezsaïsons	1 - 11	Salade de coquillettes BIO Alpina Savoie	2 - 3 - 11	Carottes et Céleri BIO râpés	8 - 10 - 11	Salade Verte & douce vinaigrette	10 -	Betteraves rouges BIO en vinaigrette	10 -	Emincé de Poulet Français à la Crème	1 - 2	Mini Quenelles de Royans sauce à la Provençale	1 - 2 - 3	Rôti de Veau Français et son jus	1 - 2 - 11	Dos d'Eglefin, sauce Aurore	1 - 2 - 4 - 6	Carbonade de Bœuf BIO GAEC des Savoie	1 - 2 - 10 - 11	Polenta BIO Tradition	1 -	Haricots Beurre Sautés	1 -	Riz BIO Ciboulette Cuit Façon Pilaf	1 - 11	Boullghour BIO aux Epices		Pommes de terre Grenailles BIO de la Somme		Yaourt à la Myrtille BIO de Minzier	1 -	Reblochon	1 -	Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Minzier	1 - 2	Carottes BIO Vichy	1 - 11	Tarte au sucre	1 - 2 - 3	Pomme BIO de Tourmon		Flan au Chocolat au Lait BIO de Minzier	1 - 2	Banane BIO des Antilles					

ALLERGENES	Lait	Gluten	Œuf	Poisson	Crustacé	Mollusque	Soja	Céleri	Arachide	Moutarde	Fruit à Coque	Sésame	Lupin	Sulfites
N°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14