Allergènes GC

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND 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

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

41	lundi 6 oct.	Allergène	mardi 7 oct.	Allergène	mercredi 8 oct.	Allergène	jeudi 9 oct. Le Grand Repas	Allergène	vendredi 10 oct.	Allergène	
	Salade de Coquillettes BIO Alpina Savoie Colorée	1-2-3-8-10-14-			Concombres BIO à la Bulgare	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Butternut BIO aux Epices Douces Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	
<u>ə</u>	Quiche au Fromage, Œuf & Lait BIO	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Porc HVE de La Ferme de Challonges à la Dijonnaise	1-2-3-8-10-14-	Gratin Crémeux Colin & Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10- 14-	Perles de Lentilles Vertes BIO Françaises & son Voile de Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau Français façon Tajine	1-2-3-8-10-14-	
maii			Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tomaté Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-			Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
Ser	Epinards BIO Français au Lait BIO	1-2-3-8-	PDT BIO façon Potatoes Chou-Fleur Béchamel	1-2-3-8- 1-2-3-8-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Pommes de Terre BIO au Beurre	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Petits Légumes à l'Orientale	1-2-3-8- 1-2-3-8-	
			Meule de Savoie BIO	1-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-			,		
	Prune BIO Française		Poire BIO de Cercier, Lacroix		Purée Pomme & Fraise Lezsaisons	-	Moelleux Poire BIO, Noix & son Nuage au Bleu Leztroy	1-2-3-7-11-	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St- Germain-les-Paroisses	1-	
42	lundi 13 oct.	Allergène	mardi 14 oct.	Allergène	mercredi 15 oct.	Allergène	jeudi 16 oct.	Allergène	vendredi 17 oct. Menu de la Peur	Allergène	
<u>v</u>			Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade de Betteraves BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Crème de Potimarron BIO, Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	
707	Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes , La Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citron	1-2-3-4-5-6-8-10- 14-	Steak Haché de Bœuf BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean-de- Royans Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français sauce Trompettes de la Mort	1-2-3-8-10-14-	
ine in	Palet Pané Blé Coco & Curry & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-			Bolognaise de Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	
emai	Crozets BIO Crémeux Alpina Savoie	1-2-3-8-	PDT de Savoie & Poireaux BIO en Gratin	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	z BIO façon Pilaf		Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	
	Potimarrons BIO Rôtis	1-2-3-8-							Blettes BIO en Gratin Tomaté	1-2-3-8-	
2	Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua	1-			Tome des Bauges AOP	1-	Dés de Gruyère IGP	1-			
	Pomme BIO de Cercier		Flan Chocolat Leztroy au Lait BIO	1-2-3-7-	Brie des Pâturages Comtois Banane des Antilles	- 	Purée de Pomme HVE Lezsaisons		Yaourt aux Fruits BIO Fermier	1-	
43		Allergène	mardi 21 oct.	Allergène	mercredi 22 oct.	Allergène	jeudi 23 oct. Le Festin des Chats	Allergène	vendredi 24 oct.	Allergène	
2					Œuf Dur BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe au Chou Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	
	Dos de Cabillaud Sauce au Curry	1-2-3-4-5-6-8-10- 14-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-	Boulettes Pois Chiche & Poivrons BIO & sa Sauce BBQ Leztroy Froide	1-2-3-8-10-14-	Lasagnes de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-	Knack de La Salaison du Mt-Charvin	1-2-3-8-10-14-	
a in e	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-			Lasagnes de Pois BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Purée Carotte & Lentille Corail BIO	1-2-3-8-	
ag E	Torsades BIO Alpina Savoie cuit Pilaf	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-			PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-	
	Carottes de Savoie à la Crème	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-							
5 5	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Yaourt Fermier BIO	1-	Beaufort AOP Vallée de Hte-Maurienne	1-	Langue de Chat Leztroy	1-2-3-	Raclette IGP de La Fruitière des Bornes	1-	
2			à la Confiture de Cerise Lezsaisons						Meule de Savoie BIO	1-	
es and a second	Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons				Muffin aux Myrtilles Leztroy	1-2-3-	Crème Dessert Vanille Leztroy au Lait BIO	1-2-3-	Pomme BIO de Chevrier, Atout Pom		
44	lundi 27 oct.	Allergène	mardi 28 oct.	Allergène	mercredi 29 oct.	Allergène	jeudi 30 oct.	Allergène	vendredi 31 oct. Menu Halloween	Allergène	
	Macédoine de Légumes, Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-10-14-	Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-		-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe Dubarry Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Crémeux aux Saumons Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce	1-2-3-4-5-6-8-10- 14-	Sauté de Filet de Poulet Français NA Sauce Crémeuse	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Bœuf Français Forestière	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO sauce Crème & Pesto	1-2-3-8-10-11-1	
maine			Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Pois BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-			
	Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre Pôelée de Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT & Potimarron BIO	1-2-3-8-			
Sei	Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, à Fillinges	1-	Oridoe de Folledox BIO	1-2-0-0-	Brie des Pâturages Comtois	1-	Fromage Blanc BIO façon Stracciatella	1-7-	Emmental Râpé Français	1-	
	Bûchette de Chèvre	1-									
	Poire BIO de Cercier, Lacroix		Banane des Antilles		Purée Pomme & Myrtille BIO Lezsaisons	-			Panacotta Vanille & son Coulis à la Framboise Leztroy	1-2-3-	

Substitut fromage MATERNELLE Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGE	IES 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