

# Allergènes AR 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 pas vous garantir à 100% de la composition d'un plat, la liste des allergènes est à titre indicatif

Liste Allergènes	
Lait	1
Gluten	2
Œuf	3
Poisson	4
Crustacé	5
Mollusque	6
Soja	7
Céleri	8
Arachide	9
Moutarde	10
Fruitcoque	11
Sésame	12
Lupin	13
Sulfites	14

## MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2020

Semaine	Date	Allergène	Date	Allergène	Date	Allergène	Date	Allergène		
36	lundi 30 nov.	Haricots Verts BIO Vinaigrette	mardi 1 déc.	Cake Chou Rouges et Pommes BIO	mercredi 2 déc.	Céleri BIO en Rémoulade	jeudi 3 déc.	Velouté de Carottes & PDT BIO au Cumin Lezsaisons		
		Boulettes de Bœuf BIO façon Keffa		Cake Chou Rouges et Pommes BIO		Merlu sauce Dugléré		Quiche au Fromage		
		Quenelles du Royans à la Tomate		Cœufs Brouillés au Fromage		Riz BIO Fantaisie		Epinards au Lait BIO de Minzier		
		Semoule BIO Gouffée		Penne Rigate BIO Alpina Savoie		Reblochon Fermier AOC Rochois		Yaourt Fermier		
37	lundi 7 déc.	Salade de Pépinière BIO Colorée	mardi 8 déc.	Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy	mercredi 9 déc.	Chou Chine BIO sauce Cocktail	jeudi 10 déc.	Méli Mélo du Moment		
		Emincé de Porc Dijonnaise		Filet de Cabillaud à l'Italienne		Sauté de Veau BIO au Curry		Hachis Parmentier Landais		
		Cake au Thon		Blé BIO au Beurre		Polenta BIO aux Trompettes		Hachis Parmentier de Poisson		
		Butternuts de Savoie en Crumble		Comté AOP BIO 6-9 mois		Fromage Blanc BIO de Minzier		(tout mélanger, purée + canard)		
38	lundi 14 déc.	Tomme Fermière de Cornier	mardi 15 déc.	Salade de Lentilles Vertes BIO Gribiche	mercredi 16 déc.	Betteraves Rouges BIO	jeudi 17 déc.	Repas de Noël		
		Brie		Plein Filet de Colin d'Alaska Pané et Citron		Dos de Saumon Crémé		Filet de Poulet, sauce Crème & Champignons		
		Clémentines		Haricots Verts BIO en Persillade		Riz Basmati aux Potimarrons BIO		Egline en Croûte		
				Tomme BIO de Yenne		Bûche / Clémentines / Papillotes		Gratin Dauphinois, PDT BIO		
39	lundi 21 déc.	Vacances Scolaires	mardi 22 déc.	Salade de Riz BIO Colorée	mercredi 23 déc.	Chou-fleur Vinaigrette	jeudi 24 déc.	Salade Verte, Douce Vinaigrette		
				Quiche au Fromage		Bœuf Français Bourguignon		Pâtes Leztroy façon Carbonara		
				Purée de Brocolis BIO		Cœufs Brouillés au Fromage		Pâtes Leztroy façon Carbonara au Thon		
				Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier		Boullghour BIO		aux Macaronis BIO de Chambéry		
40	lundi 28 déc.	Abondance AOP des Pays de Savoie	mardi 29 déc.	Céleri BIO en Rémoulade	mercredi 30 déc.	Carottes & Navets BIO en Macédoine	jeudi 31 déc.	Toastinade à la Sardine et Mesclun		
		Flan Vanille au Lait BIO de Minzier		Poulet Français Rôti Doré au Four		Sauté de Veau Grand Veneur		Longe de Porc façon Bacon		
				Cake au Fromage		Colin sauce Tomatée		Cœufs Brouillés à la Tomate		
				Petits Pois et Carottes BIO Etuvés		Purée de Pommes de Terre BIO		Mijotée de Lentilles Vertes BIO		
	Camembert	Petit Suisse Sucré	Raclette Fermière IGP	Yaourt Nature BIO de Minzier	Kaki	Compote Pomme Potimarron BIO Lezsaisons		Tomme Fermière Rochoise	Comté BIO	Moelleux Chocolat / Ananas

Substitut fromage MG+MAT  
Substitut SANS VIANDE