



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

Liste Allergènes	MENS DU MOIS DE FEVRIER 2021													
Lait	5	Semaine	lundi 1 févr.	Allergène	mardi 2 févr.	Chandeleur	Allergène	mercredi 3 févr.	Allergène	jeudi 4 févr.	Allergène	vendredi 5 févr.	Allergène	
1			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-		
Gluten			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-		
2			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-		
CEuf			Beaufort AOP de Haute-Maurienne	1-			Riz BIO et Fines Herbes	1-8-	Carottes de Savoie Vichy	1-	aux Pommes de Terre BIO			
3		Clémentines	--	Crêpe Fourrée Chocolat Noisette	1-2-3-7-9-11-	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	1-	Comté AOP	1-	et Fromage de l' ENILV				
Poisson		6	Semaine	lundi 8 févr.	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 9 févr.	Allergène	mercredi 10 févr.	Allergène	jeudi 11 févr.	Allergène	vendredi 12 févr.	Allergène
4				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-	
Crustacé				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-	
5				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-	
Mollusque				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-	
6		Pomme BIO de Cercier	--	Purée de Brocolis BIO	1-	Etuvée de Blettes de Savoie	1-2-	Salade Ananas, Pomme BIO & Orange	--	Crème Caramel, Œufs et Lait BIO	1-3-			
Soja		7	Semaine	lundi 15 févr.	Allergène	mardi 16 févr.	Mardi Gras	Allergène	mercredi 17 févr.	Allergène	jeudi 18 févr.	Allergène	vendredi 19 févr.	Allergène
7				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-	
Céleri	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-		
8	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-		
Arachide	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-		
9	Camembert	1-	Fromage Râpé Français	1-	Bûche de Chèvre	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Brie	1-				
10	Clémentines	--	Gaufre & Pâte à Tartiner Leztroy	1-2-3-7-	Banane BIO	--	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	--	Compote Pomme & Banane BIO Lezsaisons	--				
Fruitcoque	8	Semaine	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
11			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-		
Sésame			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-		
12			Quenelles Gratinées	1-2-3-	Riz BIO façon Cantonais	1-3-7-8-	Quiche au Fromage	1-2-3-	Croës BIO Alpina Savoie	1-2-8-	Terrine de Légumes	1-2-3-14-		
Lupin			Haricots Plats Tomatés	1-8-			Purée de Chou-Fleur & PDT BIO	1-	Fondue de Poireaux BIO	1-	Pommes de Terre de Savoie façon Potatoes	1-2-		
13	Comté Fruittier BIO AOP	1-			Petit Suisse Sucré	1-	Yaourt aux Fruits BIO	1-	Meule de Savoie	1-				
14	Pomme BIO de Cercier	--	Litchis & Ananas au Sirop de Badiane	--	Quartiers d'Orange	--			Mousse Chocolat Leztroy	1-7-				

 Substitut fromage MG+MAT
 Substitut SANS VIANDE