

## Allergènes AC MG 5J

Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD notre Diététicienne, ils peuvent étre 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

Liste Allergènes		Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD notre Diététicienne, ils peuvent étre 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											
Allergène		Allergène											
1	Lait												
2	Gluten												
3	Oeuf												
4	Poisson												
5	Crustacé												
6	Mollusque												
7	Soja												
8	Céleri												
9	Arachide												
10	Moutarde												
11	Fruitage												
12	Sésame												
13	Lupin												
14	Sulfites												

  

Semaine	Date	Allergènes		Date	Allergènes		Date	Allergènes		Date	Allergènes				
		1-3-10-14	1-2-3-8-		1-3-10-14-	2-4-5-6-		1-3-10-14-	2-4-5-6-		1-3-10-14-	2-4-5-6-			
6	lundi 9 mars	Rentrée Scolaire		mardi 10 mars			mercredi 11 mars			jeudi 12 mars			vendredi 13 mars		
	Carottes BIO Râpées au Citron		1-3-10-14	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette		1-3-10-14-	Emincé de Veau Français et Jus		2-8-14-	Soupe à l'Oignon		1-2-3-8-10-	Céleri BIO Rémoulade		1-3-8-10-14
	Raviolis de Royans Emmental Basilic		1-2-3-8-	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron		2-4-5-6-	Quenelles Sauce Tomate		1-2-3-8-	Aiguillette de Poulet sauce Stragonoff		1-2-8-10-	Emincé de Porc de Région sauce Curry		1-2-8-
	sauce Tomate Leztray			Purée de Brocolis BIO		1-	Riz BIO Cuit Pilaf		1-8-	Pommes de Terre BIO en Gratin Dauphinois		1-	Polenta BIO au Fromage		1-8-
7	lundi 16 mars	Allergène		mardi 17 mars	Allergène		mercredi 18 mars	Allergène		jeudi 19 mars	Allergène		vendredi 20 mars	Allergène	
	Chou Dur & Carotte BIO façon Coleslaw		1-3-10-14-	Quiche au Fromage		1-2-3-	Potage Essaü, Lentilles Vertes BIO		1-2-14-	Crozette Savoyarde		1-2-14-	Salade de Haricots Verts BIO		1-3-10-14-
	Filet de Merlu à l'Italienne		1-2-4-5-6-8-14-	Epinards au Lait BIO de Minzier		1-2-	Emincé de Poulet au Pesto		1-	Crozette Savoyarde SANS VIANDE		1-2-	Bœuf BIO GAEC des Savoie Bourguignon		2-8-14-
	Blé BIO à la Tomate Confitée		1-2-8-	Riz BIO Cuit Pilaf		1-8-	Cake aux Olives		1-2-3-8-10-14-	aux Crozets BIO Alpina Savoie		1-2-	Plan de Légumes		1-2-3-
8	lundi 23 mars	Allergène		mardi 24 mars	Allergène		mercredi 25 mars	Allergène		jeudi 26 mars	Allergène		vendredi 27 mars	Allergène	
	Brie		1-	Petit Suisse Nature		1-	Carottes BIO Vichy		1-	Endives Gratifiées		1-2-	Purée de Pommes de Terre de Savoie		1-
	Compote Pom'Poire BIO Lezsaisons		--	Orange		--	Meule des 2 Savoie		1-	Fromage Blanc BIO de Minzier		1-	Jus de Pommes BIO de Savoie		--
	Céleri BIO Rémoulade		1-3-8-10-14	Cake au Chèvre & Tomate Confitée		1-2-3-14-	Banane BIO		--	à la Confiture Leztray		--	Roulé au Chocolat Noir		1-2-3-7-
9	lundi 30 mars	Allergène		mardi 31 mars	Allergène		mercredi 1 avr.	Allergène		jeudi 2 avr.	Allergène		vendredi 3 avr.	Allergène	
	Quenelles BIO de Royans en Béchamel		1-2-3-	Emincé de Veau BIO façon Tajine		2-8-	Diat Rochais tranché		14-	Poisson Frais en Court-Mouillement		1-2-4-5-6-14-	Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie		1-2-3-8-
	Riz BIO cuisson Pilaf		1-8-	CEufs Brouillés au Fromage		1-3-	Terrine de Légumes		1-2-3-	Lasagnes de Légumes		1-2-3-8-	au Bœuf Charolais		1-2-3-8-
	Yaourt Fermier BIO de Haute-Savoie		1-	Semoule BIO Gonflée		1-2-	Polenta BIO Tradition		1-	Pommes de Terre BIO au Four		1-	Carottes BIO à la Crème		1-2-
10	lundi 30 mars	Allergène		mardi 31 mars	Allergène		mercredi 1 avr.	Allergène		jeudi 2 avr.	Allergène		vendredi 3 avr.	Allergène	
	à la Crème de Marron BIO d'Ardèche		11-	Légumes BIO à l'Orientale		1-2-8-	Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO		1-2-	Gratin de Blettes BIO		1-2-	Compote de Pomme BIO de Cerclier		--
	Yaourt Nature BIO de Minzier		1-	Clémentines		--	Crème Dessert Leztray Vanille		1-2-	Abondance AOP des Pays de Savoie		1-	Banane BIO		--
	Carottes BIO sauce Leztray		1-3-10-14	Lentilles Vertes BIO en Salade		1-3-10-14	au Lait BIO de la Ferme de Minzier		1-2-	Banane BIO		--	Bettes Rouges BIO en Vinaigrette		1-3-10-14-
11	lundi 30 mars	Allergène		mardi 31 mars	Allergène		mercredi 1 avr.	Allergène		jeudi 2 avr.	Allergène		vendredi 3 avr.	Allergène	
	Sauté de Porc de Rhône-Alpes à l'échalote		1-2-8-	Filet de Colin sauce Citron		1-2-4-5-6-14-	CEufs Brouillés Champignons Ciboulette		1-3-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti		1-2-8-	Plat "végétarien"		1-3-10-14-
	Quenelles Gratifiées		1-2-3-	Haricots Verts BIO Persillés		1-	Petits-Pois et Carottes BIO en Etluvée		1-	Filet de Merlu sauce Crème		1-2-4-5-6-	Riz Basmati		1-8-
	Croës cuit Pilaf		1-2-	Camembert		1-	Beaufort AOP de Haute-Maurienne		1-	Chou-Fleur en Béchamel au Lait BIO		1-2-	Pois Chiches & Carottes BIO sauce Tomate		1-2-8-
12	lundi 30 mars	Allergène		mardi 31 mars	Allergène		mercredi 1 avr.	Allergène		jeudi 2 avr.	Allergène		vendredi 3 avr.	Allergène	
	Fondue de Poireaux BIO		1-	Compote Pom'Framboise BIO Lezsaisons		--	La Dent du Chat BIO		1-	Orange		--	Tarte au Fian, Lait BIO du Crêt Joli		1-2-3-

MENUS DU MOIS DE MARS 2020

Semaine 6  
Semaine 7  
Semaine 8  
Semaine 9