

Allergènes AC

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

Liste Allergènes	23	Pentecôte		24	Allergène		25	Allergène		26	Allergène		27	Allergène		Allergène	Allergène
		lundi 1 juin	Allegène		mardi 2 juin	Allegène		mercredi 3 juin	Allegène		jeudi 4 juin	Allegène		vendredi 5 juin	Allegène		
1	Dés de Betteraves Rouges BIO	1-3-10-14	Salade de Lentilles Vertes BIO	1-3-10-14	Salade Coleslaw, Chou & Carotte BIO	1-3-10-14	Batavia, Vinaigrette Leztröy	1-3-10-14	Tomates BIO, Vinaigrette aux Epices	1-3-10-14							
2	Colombo d'Aiguillette de Poulet Français	1-2	Sauté de Porc de Rhône-Alpes à l'Echalote	1-2-8	Dos de Colin Nantaise	1-2-4-5-6-7-14	Crozifette Savoyarde	1-2-14	Rôti de Bœuf Français & sauce Tartare Tomatée	1-3-8-10-14							
3	Œufs Brouillés Champignons & Ciboulette	1-3	Quiche au Fromage (sans pâte)	1-2-3	Riz BIO Safrané	1-8	aux Crozels BIO Alpina Savoie		Filet de Cabillaud sauce Tartare Tomatée	1-3-4-5-6-8-10-14							
4	Semoule BIO aux Épices Douces	1-2	Gratin de Chou-Fleur au Lait BIO de Minzier	1-2	Camembert	1-		Salade de PDT aux Légumes Printaniers	1-3-10-14								
5	Fromage de Région	1-	Comté Fruité BIO	1-	Melons Charentais BIO	1-	Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	1-	Petit Suisse Sucré	1-							
6	Pomme BIO	--	Moelleux au Chocolat	1-2-3-7	Concombre BIO & Maïs	1-3-10-14		Roulé confiture	1-2-3-7								
7	Radis Roses et Beurre	1-	Carottes Nouvelles BIO en Vinaigrette	1-3-10-14	Escalope de Porc de Région à la Moutarde	1-2-8-10-14	Taboulé Oriental, Semoule BIO	1-3-10-14	Haricots Verts BIO, Féta & Œuf Dur	1-3-10-14							
8	Sauté de Veau BIO Marengo	2-8	Filet de Merlu à l'Italienne	1-2-4-5-6-8-14	Filet de Légumes	1-2-3	Tarte Tomate BIO & Moutarde (avec pâte)	1-2-3-10-	Courgettes BIO	1-2-8-14							
9	Quenelles Gratinées	1-2-3-8	Tortis BIO à l'Huile d'Olive	1-2	Pommes de Terre au Four	1-	Mesclun de Saison	1-3-10-14	Cake au Fromage	1-2-3-10-14							
10	Pilaf de Riz Basmati	1-8	Moules des Pays de Savoie	1-	Purée de Brocolis BIO	1-		et Bœuf BIO Façon Moussaka									
11	Tomates BIO & Aubergines Confites	1-2-8	Tranche de Pastèque Fraîcheur	--	Fromage de Région	1-	Chèvre Demi-Sec de Vions	1-	Courgettes Sautées	1-2-8-14							
12	Crème Dessert Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2	Marmelade d'été Lezaisons, Pomme & Abricot BIO	--	Marmelade d'été Lezaisons, Pomme & Abricot BIO	--	Flan aux Œufs, Lait BIO de Minzier	1-3-	Blé BIO cuit Pilaf	1-2-							
13	Éventail de Melon Charentais BIO	--	Concombres BIO à la Bulgare	1-3-10-14	Salade de Pépinites Colorée	1-3-10-14		Cerises	--								
14	Haut de Cuisse de Poulet Français aux Herbes	1-10	Quenelles Nature BIO de Royans Gratinées	1-2-3-8	Œufs Brouillés à la Tomate Fraîche	1-3-8	Poisson Frais en Court-Mouillement	1-2-4-5-6-14	Salade Verte & Sauce Blanche	1-3-10-14							
15	Terrine de Légumes GRAMMAGE PLAT	1-2-3	Riz BIO cuit Pilaf	1-8	Petit-Pois & Carottes BIO à l'Étuvée	1-	Bouloghour BIO à l'Huile d'Olive	1-2-	Déclinaison de Bœuf BIO des Savoie	2-8							
16	Coquillettes BIO au Beurre	1-2	Tomate & Courgette BIO en Ratalouille	1-2-8	Brie	1-	Rougail de Tomates Fraîches BIO	1-	Quiche aux Légumes (sans pâte)	1-2-3							
17	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	1-	Petit Suisse Nature	1-	Banane BIO	--	Meule des 2 Savoie	1-	Purée Tradition à la Patate Douce & PDT	1-							
18	Éventail de Melon Charentais BIO	--	Mangue & Ananas, Sirop Vanillé	--			Fruit, selon Maturité	--	Abondance AOP des Pays de Savoie	1-							
19	Haut de Cuisse de Poulet Français aux Herbes	1-10	Quenelles Nature BIO de Royans Gratinées	1-2-3-8	Tomates BIO, Vinaigrette Leztröy	1-3-10-14	Méli Mélo de Saison	1-3-10-14	Salade de Riz BIO Colorée	1-3-10-14							
20	Terrine de Légumes GRAMMAGE PLAT	1-2-3	Riz BIO cuit Pilaf	1-8	Rôti de Veau Français au Jus	1-2-8-14	S Steak de Bœuf BIO Haché au Jus	1-2-8-14	Tortilla aux PDT BIO	1-3-							
21	Coquillettes BIO au Beurre	1-2	Tomate & Courgette BIO en Ratalouille	1-2-8	Filet de Merlu sauce Aurore	1-2-4-5-6-14	Quenelles Béchamel	1-2-3	Haricots Plats Tomatés	1-2-8							
22	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	1-	Petit Suisse Nature	1-	Céréales Gourmandes BIO	1-2-7-8	Coquillettes BIO Alpina Savoie	1-2-	Comté Fruité BIO	1-							
23	Éventail de Melon Charentais BIO	--	Mangue & Ananas, Sirop Vanillé	--	Aubergine & Courgette BIO Confites	2-8	Reblochon Fruité BIO de Haute-Savoie	1-	Nectarine	--							
24	Haut de Cuisse de Poulet Français aux Herbes	1-10	Quenelles Nature BIO de Royans Gratinées	1-2-3-8	Salade de Cœurs de Blé à la Menthe	1-2-3-10-14	Fromage de Région	1-	PN DE FIN D'ANNEE								
25	Terrine de Légumes GRAMMAGE PLAT	1-2-3	Riz BIO cuit Pilaf	1-8	Fromage de Région	1-	Compote Pomme & Banane BIO	--	Sandwich jambon dent du chat beurre	1-2-10-14							
26	Coquillettes BIO au Beurre	1-2	Tomate & Courgette BIO en Ratalouille	1-2-8	Fromage de Région	1-	Compote Pomme & Banane BIO	--	Sandwich au Thon	1-2-3-4-5-6-10-14							
27	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	1-	Petit Suisse Nature	1-	Fromage de Région	1-	Compote Pomme & Banane BIO	--	Chips	--							
28	Éventail de Melon Charentais BIO	--	Mangue & Ananas, Sirop Vanillé	--	Clafoutis aux Pêches, Lait BIO de Minzier	1-2-3			Abricot	--							
29	Haut de Cuisse de Poulet Français aux Herbes	1-10	Quenelles Nature BIO de Royans Gratinées	1-2-3-8	Salade de Tomates & Concombres BIO	1-3-10-14	Batavia, Sauce Salade Leztröy	1-3-10-14	Muffin Chocolat	1-2-3-7							
30	Terrine de Légumes GRAMMAGE PLAT	1-2-3	Riz BIO cuit Pilaf	1-8	Merguez de Savoie, Bœuf BIO	14	Emincé de Poulet Français au Curry	1-2-7-8									
31	Coquillettes BIO au Beurre	1-2	Tomate & Courgette BIO en Ratalouille	1-2-8	Quiche au Thon (sans pâte)	1-2-3-4-5-6	Dos de Cabillaud sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-14									
32	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	1-	Petit Suisse Nature	1-	Polenta BIO Provençale	1-8-14	PDT Grenailles Rôties	1-									
33	Éventail de Melon Charentais BIO	--	Mangue & Ananas, Sirop Vanillé	--	Fromage Blanc BIO de Minzier		Tome AOP BIO des Bauges	1-									
34	Haut de Cuisse de Poulet Français aux Herbes	1-10	Quenelles Nature BIO de Royans Gratinées	1-2-3-8	au Coulis de Banane BIO Leztröy	1-	Meule des 2 Savoie	1-									
35	Terrine de Légumes GRAMMAGE PLAT	1-2-3	Riz BIO cuit Pilaf	1-8			Compotée Pomme & Fraise Lezaisons	--									

MENUS DU MOIS DE JUIN 2020

Substitut FROMAGE MG+MAT
Substitut SANS VIANDE