

Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par une 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

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2025	6		7		8		9		10					
	lundi 3 févr.		mardi 4 févr.		mercredi 5 févr.		jeudi 6 févr.		vendredi 7 févr.					
	Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène					
	Soupe de Butternut BIO Lezsaisons Emincé de Poulet Français Sauce Yassa PDT de Savoie au Four Tomme IGP Savoie de Hauteville sur Fier Clémentine		Céleri Rave BIO Rémoulade Dos de Lieu Noir sauce Paprika Riz BIO au Curry Carottes BIO Vichy Crème Dessert Vanille Lezroy ou Lait BIO		Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Rôti de Bœuf Français & son Jus Polenta BIO Tradition Pât Suisse Sucré		-- Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette Bié BIO Tomatés Fondue de Poireaux BIO Comté BIO AOP de Seigne Marin, Nantua Purée Pomme HVE Lezsaisons		1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-10-14- 1- --		1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-10-14- 1- --		1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-10-14- 1- --	
	-- Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Riz BIO cuit façon Pilaf Epinards BIO Français au Lait BIO Bûchette de Chèvre Compotée Pomme & Myrtille Lezsaisons		Crème de Polmarron BIO de Savoie, Lezsal Filet de Poulet Français Poché sauce Pesto Semoule BIO Alpina Savoie Gontflée Yaourt aux Fruits BIO du GAEC Tétaz		1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1- 1-		Macédoine de Légumes, Carottes & Navel Emincé de Veau BIO Français Romarin PDT Grenailles BIO Rôties Pomme BIO de Cercler		1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- --		Salade Verte & Vinaigrette Lezroy Sauce Carbonara Lezroy Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive Dés de Fromages de Région Quartiers d'Orange BIO		1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- --	
	Palage St Germain BIO Lezsaisons Pât Colin Sauce Tomatée à la Bisque de Ho Boulghour BIO Gontflé Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arb Kiwi BIO de la Vallée du Rhône		-- Dîot de La Saison des Alpes au Vin Blanc Polenta BIO Tradition Patimarron Abondance AOP Pomme IGP de Chevrier		1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --		Terrine Broccolis & Carottes BIO & Mayonnais Ht de Cuisse Poulet Français Miel & Epices Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Navets BIO Poêlés Mousse au Chocolat Lezroy		1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-7-		Salade Verte & Vinaigrette Lezroy Chili Con Carne de Bœuf BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO du GEAC Tétaz à la Confiture de Fraise Lezsaisons		1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-	
	Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène			
	lundi 24 févr.		mardi 25 févr.		mercredi 26 févr.		jeudi 27 févr.		vendredi 28 févr.		Allergène			
	Vacances scolaires													
	lundi 3 mars		mardi 4 mars		mercredi 5 mars		jeudi 6 mars		vendredi 7 mars		Allergène			
Vacances scolaires														

ALLERGENES	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