Allergènes Crèches MG

NB : Les Compositions sont données à titre indicatif et ne sont pas exhaustives.

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 FEVRIER 2019

	lundi 4 févr.	Allergène	mardi 5 févr.	Allergène	mercredi 6 févr.	Allergène	jeudi 7 févr. Nouvel An Chinois	Allergène	vendredi 8 févr.	Allergène
6 Semaine	Velouté aux **Légumes BIO**	--	**Carottes BIO** Râpées Tout Simplement	1-3-10-14			Chiffonade de **Chou Chine BIO**	1-3-10-14	Cake aux Olives	1-2-3-10-14-
	Emincé de Porc de Région Provençale	2-8-	Colin en Mouclade	1-2-4-5-6-14	Œufs Brouillés au Fromage	1-3-	Poulet **Français** sauce Miel & Soja	2-7-8-10-14-	Steak Haché de **Bœuf BIO** sauce Stroganoff	1-2-8-10-14
	Substitut : Quiche aux légumes	1-2-3-					Substitut : Merlu sauce Miel & Soja	2-4-7-8-10-14	Substitut : Quenelles béchamel	1-2-3-
	Penne BIO Pointe d'Huile d'Olive	1-2-	Petits Pois Etuvés	1-	**Pommes de Terre BIO** Sautées	--	**Riz BIO** façon Cantonais	1-4-5-6-8-	Epinards au **Lait BIO**	1-2-
					Butternut BIO Rôtie	1-2-	**Carottes BIO** Vichy	1-		
	Fromage **Français** Râpé, Pâtes ou Velouté	1-	Camembert	1-	**Yaourt Nature BIO** de **Minzier**	1-			Tomme **Rochoise**	1-
	Yaourt aux Fruits BIO de **Minzier**	1-	Roulé Chocolat au Lait	1-2-3-7-	**Compotée Pomme & Orange BIO**	--	Ananas au Sirop de Badiane	--	Clémentines	--
7 Semaine	**lundi 11 févr.**	**Allergène**	**mardi 12 févr.**	**Allergène**	**mercredi 13 févr.**	**Allergène**	**jeudi 14 févr.**	**Allergène**	**vendredi 15 févr.**	**Allergène**
	Râpé de **Céleri BIO** en Rémoulade	1-3-8-10-14	Potage Dubarry, **Chou-Fleur & PDT BIO**	--					**Haricots Verts BIO**, Vinaigrette **Leztroy**	1-3-10-14-
	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	2-4-5-6-	**Raviolis BIO** du **Royans** à la Crème	1-2-3-8-	Aiguillette de Poulet **Français**, Vallée d'Auge	1-2-3-14-	Godiveau **Savoyard**	14-	**Bœuf BIO** des **Savoie** en Carbonade	2-8-10-14-
					Substitut : Quiche au fromage	1-2-3-	Substitut : Quenelles béchamel	1-2-3-	Substitut : Colin sauce tomate	2-4-5-6-8-14-
	Boulgour BIO Gonflé	1-2-	Farce aux Champignons et Ail des Ours		Purée de **Brocolis BIO**	1-	**Céréales Gourmandes BIO**	2-7-8-	**Pommes de Terre BIO** façon Potatoes	2-
					Riz BIO cuisson Pilaf	1-8-	Flan de **Potimarron BIO**	1-3-		
	Petit Suisse Nature	1-	**Comté BIO** Marcel Petite	1-	**Morbier BIO AOP** Marcel Petite	1-	**Yaourt Fermier BIO** de **Minzier**	1-	**La Dent du Chat BIO**	1-
	Sablé Citron	1-2-3-	**Banane BIO**	--	**Pomme BIO** Caramélisées	--	à la Crème de Marron **Leztroy**	11-	Orange	--
8 Semaine	**lundi 18 févr.** Vacances Scolaires	**Allergène**	**mardi 19 févr.**	**Allergène**	**mercredi 20 févr.**	**Allergène**	**jeudi 21 févr.**	**Allergène**	**vendredi 22 févr.**	**Allergène**
	Coleslaw, **Chou & Carotte BIO**	1-3-10-14							Crème de **Potimarron & PDT BIO**	--
	Emincé de Poulet **Français** sauce Crème	1-2-14-	**Quenelles BIO** du **Royans** sauce Tomate	1-2-3-	Kefta de **Bœuf BIO** à l'Orientale	2-8-	Emincé de Porc **Français** sauce Curry	1-2-	Poisson Frais sauce Paprika	1-2-4-14-
	Substitut : Quiche aux légumes	1-2-3-			Substitut : Merlu à l'Orientale	2-4-8-	Substitut : Œufs Brouillés	1-3-		
	Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux	1-2-8-	**Riz BIO** cuit Pilaf	1-8-	**Semoule BIO** au Cumin	2-	**Coquillettes BIO Alpina Savoie**	1-2-	**Blé BIO** à la Tomate	2-8-
	Navet "Boule d'Or" *Découverte*	1-	**Blettes BIO** Etuvées	1-2-	**Carotte & Navet BIO** Etuvés	1-	Epinards au **Lait BIO**	1-2-		
			Reblochon Fermier AOC Rochois	1-	**Fromage Blanc BIO** de **Minzier**	1-	Chèvre Demi-Sec d'**Habère Poche**	1-	**Raclette BIO** de **Savoie**	1-
	Cake Marbré	1-2-3-7-	Clémentines	--	au **Coulis de Fruits BIO Leztroy**		Mousse Chocolat **Leztroy**	1-7-	**Banane BIO**	--
9 Semaine	**lundi 25 févr.**	**Allergène**	**mardi 26 févr.**	**Allergène**	**mercredi 27 févr.**	**Allergène**	**jeudi 28 févr.**	**Allergène**	**vendredi 1 mars**	**Allergène**
	Lentilles Vertes BIO Gribiche	1-3-10-14	**Céleri & Carotte BIO** Sauce Tartare	1-3-8-10-14	Velouté de Champignons à la Crème	1-			**Chou Chine BIO** Sauce Cocktail	1-3-10-14-
	Quiche Lorraine	1-2-3-14-	Filet de Colin sauce Crème	1-2-	Marmite de **Veau BIO** au Romarin	2-8-	Sauté de Bœuf **Français** & son Jus	2-8-14-	Paëlla Valencia au Poulet **Français**	--
	Substitut : Quiche au fromage	1-2-3-			Substitut : Œufs Brouillés	1-3-	Substitut : Colin sauce Crème	1-2-	Substitut : sans viande	--
	Haricots Verts BIO Poêlés	1-	Chou-Fleur Béchamel au **Lait BIO** & Curry	1-2-	**Polenta BIO** Tradition	1-	Purée de **Pommes de Terre BIO**	1-	**Riz BIO** cuit pilaf	1-8-
							Fondue de **Poireaux BIO**	1-2-		
	Yaourt Nature BIO de **Minzier**	1-	Brie	1-	**Tomette BIO** de **Yenne**	1-	Crème Dessert **Leztroy** Vanille		**Abondance AOP** de **Pers-Jussy**	1-
	Pomme BIO de **Cercier**	--	Gâteau au **Yaourt BIO** "comme un Muffin"	1-2-3-	Orange	--	au **Lait BIO** de la **Ferme de Minzier**	1-2-	**Compote Pomme & Potimarron BIO**	--

ATTENTION, nous ne pouvons vous garantir à 100% la présence ou non de produits allergènes, quelques traces peuvent demeurer ou subsister suite aux manipulations ou aux traitements des aliments.