

## Allergènes Moyens-Grands

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	19	Rentrée		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène	
		lundi 4 mai		mardi 5 mai		mercredi 6 mai		jeudi 7 mai		vendredi 8 mai			
Lait	19	Quenelles BIO du Royans sauce tomate	1-2-3-8-	Emincé de Veau BIO au Romarin	2-8-	Filet de Colin sauce Citron	1-3-10-14-	Sauté de Porc au Curry	1-2-8-	Canard Français aux Navets	2-3-8-14-		
Gluten		Blé BIO au Beurre	1-2-	Œufs Brouillés au Fromage	1-3-	Carottes BIO façon Coleslaw	1-3-10-14-	Terrine de Légumes	1-2-3-	Quiche au Thon	1-2-3-4-5-6-		
Ceuf		Haricots Beurre Persillés	1-	Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-	Riz BIO cuit Pilaf	1-8-	Purée de PDT	1-	Haricots Coco Tomatés		Férié	2-8-
Poisson		Crème Dessert Vanille au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-	Pommes de Terre de Savoie au Four	1-	Fromage de Région	1-	Carottes BIO à la Crème	1-2-	Fromage de Région	1-	Flan Chocolat Letzroy	1-7-
Crustacé	20			Fruits de Saison	--	Compote de Fruits Frais Leszaisons	--	Petit Suisse Nature	1-				
Mollusque		lundi 11 mai	Allergène	mardi 12 mai	Allergène	mercredi 13 mai	Allergène	jeudi 14 mai	Allergène	vendredi 15 mai	Allergène		
Soya		Cuidités de Betteraves BIO Vinaigrette	1-3-10-14-	Carottes BIO Râpée sauce Letzroy	1-3-10-14-	Radis Croquants et Petit Beurre	1-			Duo de Chou Blanc et Céleri BIO en Rémoulade	1-3-8-10-14-		
Céleri		Raviolis BIO de Royans	1-2-3-8-	Steak de Bœuf BIO Haché au Jus	2-8-14-	Emincé de Poulet Français Yassa	2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud en Court-Mouillement	1-2-4-5-6-14-	Chipolatas Tranchées - Ferme de Chalonges et Salaisons Ro	14-		
Avachide	21	aux Légumes du Soleil	1-2-4-5-6-14-	Filet de Colin sauce Aurore	1-2-4-5-6-14-	Quenelles Gratinées	1-2-3-	Riz BIO cuit Pilaf	1-8-	Flan de Légumes	1-2-3-		
Moutarde		Fromage Français Râpé	1-	Torsades Bio Alpina-Savoie au Beurre de l'ENILV	1-2-	Semoule BIO Gantée aux Petits Légumes	1-2-8-	Purée de Brocolis	1-	PDT Producteurs des Savoie Vapeur	1-		
Fruitcoque		Fruit de Saison	--	Abondance AOP Fermier	1-			Fromage de Chèvre	1-	Petit Suisse Nature	1-		
Sésame				Pâtisserie	1-2-3-7-9-11-12-13-14	Fromage Blanc aux Coulis de Fruits Leszaisons	1-	Yaourt du Crêt Joli Nature	1-	Compote des Vergers Savoyards	--		
Lupin	22	lundi 18 mai	Allergène	mardi 19 mai	Allergène	mercredi 20 mai	Allergène	jeudi 21 mai	Allergène	vendredi 22 mai	Ascension	Allergène	
Sulfites		Salade de Lentilles Vertes BIO	1-3-10-14	Terrine de Légumes BIO	1-3-10-14			Macédoine de Légumes	1-3-10-14				
		Emincé de Porc de Rhône-Alpes à la Moutarde	2-8-10-	Colin sauce Dugléré	1-2-8-	Filet de Merlu sauce Vierge	1-4-5-6-8-	Diaf Fermier Tranchés au Chignin Bio Guy QUENARD	14-	Brandade Niçoise	1-2-4-5-6-		
		Cake au Fromage	1-2-3-10-14-	Riz BIO cuit Pilaf	1-8-	Penne Rigate BIO Pointe d'Huile d'Olive	1-2-	Quenelles sauce Tomate	1-2-3-8-	aux Pommes de Terre BIO			
		Epinards Crèmeux au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-	Carottes BIO à la Crème	1-2-8-	Courgettes Recette Barbecue	1-2-8-14-	Crozets BIO Tradition	1-2-8-	Gratin de Brocolis	1-2-		
		Camembert	1-	Comté Fruité BIO	1-	Yaourt BIO Ferme du Parquet et Coulis de Fruits Leszroy	1-	Fromage de Région	1-	Fromage de Région	1-		
		Ananas, Sirop Basilic	--	Fruit Frais	--			Tartelette au Chocolat	1-2-3-7-	Salade de Fruits Frais	--		
		lundi 25 mai	Allergène	mardi 26 mai	Allergène	mercredi 27 mai	Allergène	jeudi 28 mai	Allergène	vendredi 29 mai		Allergène	
		Quiche au Fromage	1-2-3-	Râpé de Céleri BIO en Rémoulade	1-3-8-10-14	Concombres Tzatziki	1-3-10-14			Les Premiers Melons Charentais	--		
		Haricots Verts BIO Sautés	1-	Emincé de Parc Pays de Savoie "Vallé d'Auge"	1-2-8-14-	Tajine d'Agneau aux Epices Douces	2-8-	Ficassée de Bœuf Bio Sauce Bolognaise	1-2-8-14-	Poisson Frais sauce Crème	1-2-4-5-6-14-		
		Riz BIO cuit Pilaf	1-8-	Œufs Brouillés au Fromage	1-3-	Quenelles Gratinées	1-2-3-	Coquillettes Bio Alpina Savoie au Saumon	1-2-4-5-6-8-14-	PDT Grenailles Sautées	1-		
		Petit Suisse Nature	1-	Petits-Pois et Carottes BIO Cuits à l'Etuve	1-	Bouloghior BIO Pointe d'Huile d'Olive	1-2-	Coquillettes Bio Alpina Savoie	1-2-	Abondance AOP de Pers-Jussy	1-		
		Pomme BIO	--	Crème Dessert Chocolat au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-	Fondue de Légumes du moment	2-8-	Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-	Banane BIO	--		
						Fromage de Chèvre d'Habère Poche	1-	Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-				
						Compote Pomme Rhubarbe BIO Leszaisons	--	et Crème de Marrons BIO AOP d'Ardèche	11-				

Substitut SANS VIANDE