

# Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND 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

Nous ne pouvons vous garantir à 100 % de la composition d'un plat, la liste des allergènes est à titre indicatif

Semaine	45		46		47		48			
	lundi 4 nov.	Allergène	mardi 5 nov.	Allergène	mercredi 6 nov.	Allergène	jeudi 7 nov.	Allergène	vendredi 8 nov.	Allergène
Semaine	Carotte & Panais BIO râpés	1-2-3-8-10-14-	Betterave BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Carottes de Reignier, Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	--	--
	Raviolis BIO Champignons et Ail des Ours, Sa...	1-2-3-8-10-11-14-	Gratin de Colin aux Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Endives au Jambon Recette des Enfants	1-2-3-8-10-14-	Lasagnes Leztroy au Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français au Curry N...	1-2-3-8-10-14-
			Quenelle Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Gratin Endives & PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Lasagnes Leztroy au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-
			Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-					Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-
								Crumble de Butternuts BIO de Savoie	1-2-3-8-	
								Camembert	1-	
	Yaourt Fermier Aromatisé aux Fruits	1-	Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO	1-2-3-	Cake au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Emmental Râpé Français	1-	Reblochon AOP	1-
							Pomme BIO de Chevrier, AtoutPomme	--	Compote Pomme & Fraise Lezsaïsons	--
Semaine	lundi 11 nov. <span style="background-color: #ffcc00;">Férié</span>	Allergène	mardi 12 nov.	Allergène	mercredi 13 nov.	Allergène	jeudi 14 nov.	Allergène	vendredi 15 nov.	Allergène
	PDT BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	--	--	Macédoine, Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
	Escalope de Dinde Française Sauce au Cidre	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud sauce aux Epices Douces	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Saucisse au Chou de La Saison des Alpes	1-2-3-8-10-14-	Moules de Bouchat à la Marinière	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Blanquette de Veau BIO Français	1-2-3-8-10-14-
	Tortilla, PDT & Œufs BIO	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-	Frites Fraîches Lezsaïsons	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO	1-2-3-8-
	Polenta BIO Crèmeuse	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Purée de PDT BIO & Patate Douce	1-2-3-8-			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
	Blettes BIO Tomatées	1-2-3-8-	Fondue Poireaux BIO	1-2-3-8-	Camembert	1-				
Fromage de Région	1-	Meule de Savoie BIO	1-							
Fruit de Saison	--	Banane BIO des Antilles	--	Purée de Pomme HVE Lezsaïsons	--	Yaourt Nature BIO Sucré du GAEC Tétaz, St-	1-	Moelleux Amande, Huile d'Olive & Citron Le...	1-2-3-11-	
Semaine	lundi 18 nov.	Allergène	mardi 19 nov.	Allergène	mercredi 20 nov.	Allergène	jeudi 21 nov. <span style="background-color: #ffcc00;">Menu Beaujolais</span>	Allergène	vendredi 22 nov.	Allergène
	--	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Soupe de Butternut & PDT BIO Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave & Pomme BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade de Carotte BIO à la Vigneronne	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Colin d'Alaska Plein Filet Pané & Citron	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet Français au Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Saucisson à Cuire de la Saison des Alpes,	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Bœuf BIO Français façon Kefta	1-2-3-8-10-14-
	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-14-	Petits Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Quenelle Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Kefta	1-2-3-8-10-14-
	Coquillettes 1/2 Complètes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-			Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-
	Epinards BIO Français au Lait BIO	1-2-3-8-			Gratin de Courge Spaghetti BIO	1-2-3-8-				
Meule de Savoie BIO	1-			Fromage Blanc BIO		Jus Pomme BIO de Lacroix, de Cercier	--			
Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arb...	1-	Poire BIO de Cercier	--	façon Stracciatella	1-7-	Sablé Potimarron BIO de Savoie & Chocola	1-2-3-7-	Crème Caramel au Lait BIO	1-2-3-	
Purée Pomme & Poire BIO Lezsaïsons	--									
Semaine	lundi 25 nov.	Allergène	mardi 26 nov.	Allergène	mercredi 27 nov.	Allergène	jeudi 28 nov.	Allergène	vendredi 29 nov. <span style="background-color: #ffcc00;">Menu Portugais</span>	Allergène
	Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-	--		Soupe au Chou Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-
	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans Sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Bœuf HVE de La Ferme de Challonges Bour	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux PDT BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
	Sauce Fromagère Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage & Ecrasé de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-
	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-			Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Crozets BIO Alpina Savoie Crèmeux	1-2-3-8-		
						Potimarrons BIO Rôties	1-2-3-8-			
Emmental Français Râpé	1-	Yaourt BIO	1-	Abondance AOP	1-	Brie	1-			
Pomme BIO Lacroix, de Cercier	--	à la Confiture de Pêche Lezsaïsons	--	Clémentine Corse	--	Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville sur	1-			
						Compote Pomme & Châtaigne BIO Lezsaïsa	1-11-	Tarte façon Pastel de Nata Leztroy	1-2-3-	

■ Substitut fromage MATERNELLE  
■ Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

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