Allergènes & Substituts

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 D'OCTOBRE 2019

	lundi 30 sept.	Allergène	mardi 1 oct.	Allergène	mercredi 2 oct.	Allergène	jeudi 3 oct.	Allergène	vendredi 4 oct.	Allergène
40 Semaine	Betteraves Rouges BIO Vinaigrette	1.3.10.14	Tranche de Melon	--	Concombres Tzatziki	1.3.10.14	Salade de Tomates d'Ici	1.3.10.14	Salade Verte, Vinaigrette Balsamique	1.3.10.14
	Escalope de Porc **Français** Dijonnaise	1.2.8.10.14	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	2.4.5.6.	Raviolis de **Royans** Emmental Basilic	1.2.3.8.	Chipolata **de Région** au Four	14	Rôti de Bœuf **Français** sauce Rougail	2.8.14
	Substitut : Merlu sauce Crème	1-2-4-5-6-14-					Substitut : Colin sauce Tomate	1-2-4-5-6-8-14-	Substitut : Quenelles Béchamel	1-2-3-
	Polenta BIO Tradition	1	Blé BIO façon Pilaf	1.2	et Coulis **Leztroy** à la Tomate		**Pommes de Terre de Savoie** en Purée	1	Riz BIO Safrané	1.8
			Tomate & Poivron Basquaise	2					Courgettes BIO Confites	2
	Reblochon Fermier AOP **Rochois**	1			Fromage Râpé **Français**	1	Abondance AOP	1		
	Prunes de Région	--	Yaourt aux Fruits BIO de **Minzier**	1	Clafoutis Ananas / Coco au Lait BIO	1.2.3.11	Grappes de Raisin	--	Mousse au Chocolat **Leztroy**	1.7
	lundi 7 oct.	**Allergène**	**mardi 8 oct.**	**Allergène**	**mercredi 9 oct.**	**Allergène**	**jeudi 10 oct.**	**Allergène**	**vendredi 11 oct.**	**Allergène**
41 Semaine	Jambon Persillé	14	**Carottes de Savoie** en Vinaigrette	1.3.10.14	Semoule & Légumes BIO en Taboulé	2.8	Radis Rose et Beurre	1	Batavia & Trévise Vinaigrette	1.3.10.14
	Substitut : Œuf Mayonnaise	1-3-10-14-								
	Filet de Colin d'Alaska Pané et son Citron	2.4	Pilon de **Poulet Français** Label Rouge	-	Œufs Brouillés	1.3	Steak Haché de Bœuf BIO et son Jus	2.8.14	Mijotée de Veau BIO au Citron	2.8
			Substitut : Quenelles Gratinées	1-2-3-8-			Substitut : Quiche au fromage	1-2-3-	Substitut : Merlu sauce Tomate	1-2-4-5-6-8-
	Epinards Recette des Enfants au Lait BIO	1.2	Riz BIO aux Fines Herbes	1.8	Poêlée de Haricots Verts BIO	1	Pommes de Terre BIO Vapeur	-	Torsades BIO de Chambéry	1.2
			Courgette BIO en Ratatouille	2			Rougail de Tomates	-		
	Tomme de Chindrieux	1			Petit Suisse sucré	1	Yaourt Fermier BIO de **Savoie**		La Dent du Chat BIO	1
	Pomme IGP de **Savoie**	--	Muffin aux Framboises	1.2.3	Banane BIO	--	à la Confiture Leztroy	1	Compote Pomme Fraise	--
	lundi 14 oct.	**Allergène**	**mardi 15 oct.**	**Allergène**	**mercredi 16 oct.**	**Allergène**	**jeudi 17 oct.**	**Allergène**	**vendredi 18 oct.**	**Allergène**
42 Semaine	Salade de Lentilles BIO Gribiche	1.3.10.14	Céleri Rave BIO en Rémoulade	1.3.8.10.14	Salade de Pomme de Terre BIO	1.3.10.14	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy**	1.3.10.14	Haricots Verts BIO en Salade	1.3.10.14
	Aiguillette de Poulet **Français** sauce Trompettes	1.2.3.8.14	Jambon Blanc	14	Quiche Lorraine	1.2.3.14	Bœuf BIO **des 2 Savoie** à l'Orientale	2.8.14	Poisson Frais du Cours au Curry	2.4.8.14
	Substitut : Cake aux olives	1-2-3-14-	Substitut : Merlu sauce Poisson	1-2-4-5-6-8-14-	Substitut : Quiche au fromage	1-2-3-	Substitut : Œufs Brouillés	1-3-		
	Choux Fleurs Béchamel au Lait BIO	1.2	Coquillettes BIO à la Ciboulette	1.2	Petits Pois Étuvés & Carottes BIO	1	Semoule BIO Gonflée	2	Riz BIO cuit Pilaf	1.8
							Mélange Aubergines & Tomates	2.8		
	Comté BIO	1	Yaourt BIO de **Minzier**	1	Tome AOP des **Bauges**	1			Saget de Chindrieux	1
	Salade de Fruits Ananas & Mangue	--	Cookie	1.2.3	Grappes de Raisin	--	Panacotta, Coulis **Leztroy** à la Fraise de **Savoie**	1.4	Banane BIO	--
	lundi 21 oct. Vacances	**Allergène**	**mardi 22 oct.**	**Allergène**	**mercredi 23 oct.**	**Allergène**	**jeudi 24 oct.**	**Allergène**	**vendredi 25 oct.**	**Allergène**
43 Semaine	Coleslaw, Chou et Carotte BIO	1.3.10.14	Radis Rose et Beurre	1	Terrine de Légumes BIO, Tartare	1.2.3	Méli Mélo de Saison	1.3.10.14	Maïs & Betteraves BIO	1.3.10.14
	Diot **Rochois** à la Vigneronne	14	Haut de Cuisse de Poulet **Français** Rôti	-	Rôti de Veau **Français** au Jus	2.8.14	Chili de Bœuf BIO à la Texane	8.14	Filet de Merlu sauce Bisque de Homard	1.2.4.5.6.8.14
	Substitut : Cabillaud sauce Crème	1-2-4-5-6-14-	Substitut : Œufs Brouillés	1-3-	Substitut : Colin sauce Citron	1-2-4-5-6-8-14-	Substitut : Quenelles sauce Tomate	1-2-3-8-		
	Polenta au Potimarron BIO Tradition	1	Gratin Dauphinois, Pommes de Terre BIO	1	Macaronis BIO au Beurre	1.2	Riz Basmati façon Pilaf	1.8	Boulghour BIO Gonflé	1.2
			Blettes BIO Etuvées	1.2					Epinards au Lait BIO	1.2
	Tomette BIO de **Yenne**	1			Fromage Râpé **Français**	1	Camembert	1	Ile Flottante,	
	Grappes de Raisin	--	Crème Dessert Chocolat au Lait BIO	1.2.7	Poire BIO		Compote **Pomme** & Crème de Marron	11	Crème Anglaise au Lait BIO de **Minzier**	1.3
	lundi 28 oct.	**Allergène**	**mardi 29 oct.**	**Allergène**	**mercredi 30 oct.**	**Allergène**	**jeudi 31 oct.**	**Allergène**	**vendredi 1 nov.** Férié	**Allergène**
44 Semaine	Cake aux Olives	1.2.3.8.10.14	Carotte BIO, Céleri BIO, Radis	1.3.10.14	Batavia, Vinaigrette **Leztroy**	1.3.10.14	Duo de Carottes BIO en 2 Couleurs	1.3.10.14	Salade endives & noix	1.3.10.11.14
	Emincé de Poulet sauce Crème	1.2	Sauté de Porc de **Région**	2.3.8	Dos de Colin sauce Paprika	1.2.4.5.6.8.14	Quenelle BIO Nature de **Royans**	1-2-3-	Emincé de Canard Français	1.2.8.14
	Substitut : Merlu sauce Nantaise	1-2-4-5-6-8-14-	Substitut : Quiche au fromage	1-2-3-						
	Poêlée de Haricots Verts BIO	1	Blé BIO à la Tomate	2.8	Crozets BIO **de Chambéry**	1.2	Riz BIO ciboulette tomates confites	1.8	Pommes BIO Campagnardes	2
					Butternuts de Savoie Rôtis au Beurre	1.2				
	Bûche de Chèvre	1	Brie	1	Fromage Blanc BIO de **Minzier**		Beaufort	1	Reblochon Fermier AOP	1
	Poire BIO de **Cercier**		Pommes BIO Caramélisées		et **Confiture Leztroy**	1	Banane BIO	--	Moelleux Chocolat	1.2.3.7

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.