

Liste Allergènes	36	lundi 3 sept.	Allergène	mardi 4 sept.	Allergène	mercredi 5 sept.	Allergène	jeudi 6 sept.	Allergène	vendredi 7 sept.	Allergène	
1	Semaine	Carottes BIO en Vinaigrette	1-3-10-14	Betteraves Rouges BIO Vinaigrette	1-3-10-14	Semoule & Légumes BIO en Taboulé	2-8-	Melon Charentais Fraîcheur	--	Verdure de Saison	1-3-10-14	
2		Raviolis BIO de Royans	1-2-3-8-	Quenelle BIO Nature de Royans	1-2-3-	Colin d'Alaska Pané Plein Filet et Citron	2-4-	Steak Haché de Bœuf BIO et son Jus	2-8-14-	Emincé de Poulet Français, Pesto Leztroy	--	
3		aux Légumes du Soleil, Coulis Provençal		Béchamel au Lait BIO de Minzier		Epinards au Lait BIO de Minzier	1-2-	Pommes de Terre BIO au Four	--	Croës Alpina Savoie à Chambéry	2-8-	
4		Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	1-	Riz BIO Pilaf	1-8-	Tomme Rochoise	1-	Abondance AOP de Pers Jussy	1-	Tomate et Courgette BIO en Ratatouille	2-	
5		Sablé au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Pastèque à Croquer	--	Prune	--	Crème Caramel au Lait BIO du Crêt Joli	1-3-	à la Confiture BIO Leztroy	1-	
6	Semaine	37	lundi 10 sept.	Allergène	mardi 11 sept.	Allergène	mercredi 12 sept.	Allergène	jeudi 13 sept.	Allergène	vendredi 14 sept.	Allergène
7		Radis Roses et Beurre	1-	Salade de Lentilles BIO façon Leztroy	1-3-10-14	Tomates BIO Vinaigrette aux Epices	1-3-10-14	Batavia, sauce Blanche Leztroy	1-3-10-14	Cake au Chèvre et Tomates Confites	1-2-3-14-	
8		Godiveau Rochois / Merguez	14	Quiche au Fromage	1-2-3-	Rizotto Camarguais aux Légumes du Soleil	8-	Sauté de Veau BIO Marengo	2-8-	Filet de Cabillaud en Court-Mouillement	1-2-4-5-6-14	
9		Coquillettes BIO à l'huile d'Olive	1-2-	Haricots Verts BIO Sautés	1-	Riz, Bœuf et Courgettes BIO		Pommes de Terre BIO Persillées	1-	Céréales Gourmandes BIO	2-7-8-	
10		Fromage Français Râpé	1-	Petit Suisse Sucré	1-	Brie	1-	Comté BIO Marcel Petite	1-	Courgettes BIO Fondues au Cumin	2-	
11		Clafoutis à la Prune, Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Banane BIO	--	Muffin au Citron	1-2-3-	Compote Pomme Framboise		Grappes de Raisin	--	
12	Semaine	38	lundi 17 sept.	Allergène	mardi 18 sept.	Allergène	mercredi 19 sept.	Allergène	jeudi 20 sept.	Allergène	vendredi 21 sept.	Allergène
13		Salade de Tortis BIO Alpina Savoie	1-3-10-14	Eventail de Melon Charentais	--	Jambon Persillé de Bourgogne / Œuf Mayo	14-	Concombres BIO à la Bulgare	1-10-14-	Carotte & Navet BIO en Macédoine	1-3-10-14-	
14		Sauté de Porc de Région au Curry / Dinde	2-3-8-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti	--	Tarte Tomate BIO et Moutarde	1-2-3-10-	Poisson Frais Coulis Provençal	2-4-8-14-	Bœuf BIO des 2 Savoie en Variante	2-8-14-	
15		Choux-Fleurs Béchamel au Lait BIO	1-2-	Penne Rigate BIO Pointe d'huile d'Olive	1-2-	Chiffonnade de Saison	1-3-10-14-	Riz BIO cuit Pilaf	1-8-	Purée de Pommes de Terre BIO	1-	
16		Le Crêztoy BIO	1-	Tomate BIO & Poivron Basquaise	2-	Morbier BIO AOP Marcel Petite	1-	Aubergine & Courgettes BIO	2-8-	La Dent du Chat BIO	1-	
17		Prunes	--	Yaourt BIO du Crêt Joli à Minzier	1-	Salade Mangué Ananas	--	Flan au Chocolat, Lait BIO de Minzier	1-7-	Raisin Rouge	--	
18		39	lundi 24 sept.	Allergène	mardi 25 sept.	Allergène	mercredi 26 sept.	Allergène	jeudi 27 sept.	Allergène	vendredi 28 sept.	Allergène
19		Courgettes BIO à l'Andalouse	1-3-10-14	Salade d'Haricots Verts BIO	1-3-10-14	Rosace de Melon Charentais	--	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-3-10-14	Concombre façon Crétoise	1-3-10-14-	
20		Aiguillette de Poulet Français Colombo	1-2-	Filet de Merlu sauce Massalé	1-2-4-5-6-8-14-	Emincé de Veau Français aux Oignons	1-2-3-14-	Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie	1-2-3-8	Ragoût d'Agneau à l'Espagnole	2-8-14-	
21		Semoule BIO Gonflée	2-	Riz BIO aux Poivrons	1-8-	Petits Pois Étuvés & Carottes BIO	1-	au Bœuf Charolais		Grafin de Pommes de Terre BIO	1-	
22		Camembert	1-	Raclette BIO AOP Marcel Petite	1-	Tome AOP des Bauges	1-			Tomates BIO en Rougail	--	
23		Compote de Pommes	--	Banane BIO	--	Crumble aux Prunes	1-2-	Crème Dessert Vanille au Lait BIO	1-2-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	
24										au Coulis de Fruits BIO Leztroy		

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.