

Allergènes - Restaurants Scolaires

Liste Allergènes	Semaine	49		50		51					
		lundi 2 déc.	Allergène	mardi 3 déc.	Allergène	mercredi 4 déc.	Allergène	jeudi 5 déc.	Allergène	vendredi 6 déc.	Allergène
Lait 1	Semaine	Haricots Verts BIO Vinaigrette	1-3-10-14	Céleri BIO en Rémoulade	1-3-8-10-14	Colelaw, Chou & Carotte BIO	1-3-10-14	Potage façon St Germain, Légumes BIO	1-8-	Mesclun de Saison	1-3-10-14-
		Steak Haché BIO Charolais et Petit Jus	2-8-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices	1-2-8-	Endives au Jambon Recette des Enfants	1-2-14-	Merlu sauce Dugléré	1-2-4-	Quiche au Fromage	1-2-3-
		Substitut : Quenelles sauce tomate	1-2-3-8-	Substitut : Dos de Colin sauce Crème	1-2-4-5-6-	Substitut : Gratin d'endives & PDT	1-2-				
Gluten 2	Semaine	Bié BIO à la Tomate	2-8-	Céréales Gourmandes BIO	2-7-8-	(Endives, PDT BIO, Béchamel au Lait BIO)		Riz BIO Cuisson Pilaf	1-8-	Petits Pois & Carottes de Savoie Etuvés	1-
				Gratin de Courge Spaghetti BIO	1-2-						
Œuf 3	Semaine	La Dent du Chat BIO	1-	Yaourt Fermier	1-			Fromage Râpé pour le Velouté	1-	Petit Suisse Sucré	1-
		Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	-	de la Ferme des 4 Saisons à Reignier		Crumble aux Pommes BIO	1-2-	Panacotta Coulis Abricot Lezsaisons	1-4-5-6-	Ananas & Orange Pointe de Cannelle	-
Poisson 4	Semaine	Salade de Pâpinette BIO Colorée	1-3-10-14	Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy	1-3-10-14	Chou Chine BIO sauce Cocktail	1-3-10-14	Méli Mélo du Moment	1-3-10-14	Velouté de Légumes de saison	-
		Emincé de Parc Dijonnaise	1-2-3-8-14-	Filet de Cabillaud Sauce Citron Confit	1-2-4-5-6-14-	Sauté de Veau BIO au Curry	1-2-8-14-	Hachis Parmentier façon Leztroy	1-2-8-14-	Mini Quenelles du Royans à la Tomate	1-2-3-8-
Crustacé 5	Semaine	Substitut : Cake aux Olives	1-2-3-10-14-			Substitut : Œufs Brouillés	1-3-	Substitut : Hachis Parmentier de Poisson	1-2-4-5-6-8-14-		
		Epinards au Lait BIO	1-2-	Semoule BIO Gonflée	1-2-	Polenta BIO Tradition	1-	aux PDT BIO		Riz BIO Fantaisie	1-8-
Mollusque 6	Semaine	Tomme Fermière de Cornier	1-	Comté AOP BIO 6-9 mois	1-	Reblochon Fermier	1-	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	1-	Abondance AOP des Pays de Savoie	1-
		Fromage Maternelle : Brie	1-			Fromage Maternelle : Meule des Savoie	1-				
Soja 7	Semaine	Clémentines	-	Compote de Pommes BIO Lezsaisons	-	Mousse au Chocolat Leztroy	1-7-	Cookie	1-2-3-7-	Orange	-
Céleri 8	Semaine	lundi 16 déc.	Allergène	mardi 17 déc.	Allergène	mercredi 18 déc.	Allergène	jeudi 19 déc.	Allergène	vendredi 20 déc.	Allergène
		Betteraves Rouges BIO	1-3-10-14	Salade de Lentilles Vertes BIO Gribiche	1-3-10-14	Velouté de Potimarron de Savoie Pointe de Crème	1-				Salade Verte, Douce Vinaigrette
Arachide 9	Semaine	Cappelletti du Royans Epinards Ricotta	1-2-3-8-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané et Citron	2-4-	Risotto Poulet Champignons	1-2-10-14-	Repas de Noël		Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie	1-2-3-8-
		ou Coulis de Tomate		Haricots Verts BIO en Persillade	1-	Substitut : Risotto sans viande	1-2-10-14-				Substitut : Lasagnes de Légumes
Moutarde 10	Semaine					ou Riz BIO			Allergènes transmis avec le descriptif menu	ou Boeuf Charolais	
		Fromage Râpé Français	1-	Tomette BIO de Yenne	1-					Camembert	1-
Fruitcoque 11	Semaine			Fromage Maternelle : Bûche de Chèvre	1-						
		Yaourt aux Fruits BIO du Crêt Joli	1-	Pomme BIO	-	Bûche / Clémentines / Papillotes	1-2-3-7-			Banane BIO	-
Sésame 12	Semaine										
Lupin 13	Semaine										
Sulfites 14	Semaine										

Votre Equipe Leztroy vous souhaite de Belles Fêtes de Fin d'Année !!!

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.

Substitut sans porc et/ou sans viande