

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 DE JANVIER 2020

## Allergènes - AR + GC - 5 JOURS

Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD notre Diététicienne, ils peuvent étre 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

Semaine	2	3	4	5			
Semaine	<b>lundi 6 janv.</b> <b>Rentrée Scolaire</b> <b>Céleris BIO</b> Rémoulade Recette des Enfants <b>Raviolis BIO</b> de Royans <b>aux Légumes du Soleil</b> <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de Minzier	<b>mardi 7 janv.</b> Potage Dubarry, <b>Chou-Fleur &amp; PDT BIO</b> Emincé de Poulet <b>Français</b> Yassa Substituit : Quenelles béchamel Riz Basmati Tomme <b>Rochoise</b> Kiwi de la <b>Vallée du Rhône</b>	<b>mercredi 8 janv.</b> <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés en Vinaigrette Escalope de Porc de <b>Région</b> Marinée Substituit : Quiche au fromage Petits Pois Etuvés Brie <b>Compotée Pommes &amp; Orange BIO</b> Lezsaisons	<b>jeudi 9 janv.</b> <b>Epiphanie</b> Salade Verte de Saison Rôti de Bœuf <b>Français</b> et Jus Brun Substituit : Œufs Brouillés au Fromage <b>PDT BIO</b> Grenailles <b>Butternut BIO</b> Rôtie au Beurre Galette des Rois	<b>vendredi 10 janv.</b> Pâté en Croûte & Cornichon Substituit : Terrine de Légumes sauce Tartare Filet de Merlu sauce Aurore <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Banane BIO</b>		
	Semaine	<b>lundi 13 janv.</b> Soupe de <b>Carotte &amp; PDT BIO</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Chou Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> Fromage <b>Français</b> Râpé pour la Soupe Roulé Chocolat au Lait	<b>mardi 14 janv.</b> <b>Chou Chinois BIO</b> sauce Cocktail Tajine de <b>Veau BIO</b> façon Marocaine Substituit : plat sans viande <b>Semoule BIO</b> Mode Berbère et ses <b>Légumes BIO</b> à l'Orientale <b>Yaourt Fermier BIO</b> de Savoie au Confit de Fruits <b>Lezsaisons</b>	<b>mercredi 15 janv.</b> <b>Pommes de Terre BIO</b> en Parmentière Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Substituit : Cake au Thon Purée de <b>Brocolis BIO</b> Bûche aux Deux Laits Clémentines	<b>jeudi 16 janv.</b> <b>Dés de Betteraves BIO</b> en Vinaigrette Mini Quenelles nature du <b>Royans</b> façon Bouchée à la Reine et Fleuron <b>Leztroy</b> <b>Riz BIO</b> cuisson Pilaf <b>Abondance AOP</b> des Pays de Savoie Orange	<b>vendredi 17 janv.</b> Salade Verte et Trévis Steak Haché de <b>Bœuf BIO Charolais</b> Substituit : Filet de Merlu sauce Tomate <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Petit Suisse Sucré <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b> cuite au four	
		Semaine	<b>lundi 20 janv.</b> Salade Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Dos de Cabillaud en Court-Mouillement <b>Boullgour BIO</b> Gonflé <b>Poireaux BIO</b> en Béchamel Crème Chocolat au <b>Lait BIO</b> de Minzier	<b>mardi 21 janv.</b> Salade de <b>Lenlilles Vertes BIO</b> Sauté de Porc de <b>Région</b> à l'échalote Substituit : Œufs Brouillés au Fromage Epinards à la Crème <b>Beaufort AOP</b> Clémentines	<b>mercredi 22 janv.</b> <b>Céleris BIO</b> en Rémoulade Plat "végétarien" <b>Riz BIO</b> au Beurre, Potimarron Poêlé 10*10 Pois Chiches sauce Tomate Oignons émincés <b>Fromage Blanc BIO</b> de Minzier à la <b>Confiture Lezsaisons</b>	<b>jeudi 23 janv.</b> Velouté de <b>Légumes BIO</b> & Céréales Bourguignon de <b>Bœuf BIO Savoyard</b> Substituit : Terrine de Légumes <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four <b>Comté AOP BIO</b> <b>Banane BIO</b>	<b>vendredi 24 janv.</b> Salade Verte, Douce Vinaigrette La Croziflette <b>LEZTROY</b> Substituit : Croziflette sans viande aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> et Fromage de l' <b>ENILV</b> <b>Compotée Pommes &amp; Rhubarbe BIO Lezsaisons</b>
			Semaine	<b>lundi 27 janv.</b> Crème de <b>Polimarron &amp; PDT BIO</b> , Croûtons Diof <b>Rochois</b> Substituit : Filet de Colin sauce Paprika <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Raclette Fruitière BIO</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>mardi 28 janv.</b> <b>Nouvel An Chinois</b> Carottes, Cœur de Palmier, Maïs & sauce Sucrée Nems de Légumes <b>Riz BIO</b> façon Cantonais Litchis & Ananas au Sirop de Badiane	<b>mercredi 29 janv.</b> Farfalles & Crudités Cocktail Œufs Brouillés Poêlée d' <b>Haricots Verts BIO</b> Camembert Crumble <b>Pomme &amp; Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>jeudi 30 janv.</b> Salade Verte, Vinaigrette Rose Poisson Frais sauce Tomatée <b>Blé BIO</b> au Beurre <b>Blettes BIO</b> Etuvées <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de Minzier et Biscuit Sablé <b>Leztroy</b>