AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 6 janvier 2025													
Céleri BIO rémoulade		X			X	X							X
Sauté de veau* au miel (Français & HVE) "ferme de Challonges"	X	X	X										X
Blanquette de poisson	X		X		X				X				X
Pommes dauphine	X	X											
St nectaire AOP			X										
Compote de poires BIO "Thomas le Prince"													
mardi 7 janvier 2025													
Salade de lentilles* (brunoise, échalotes, persil) *HVE		X			X	X							X
Galette végétale	X	X											
Epinards BIO hachés béchamel			X										X
Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau)			X										
Pomme BIO de Cercier													
jeudi 9 janvier 2025													
Carottes BIO râpées vinaigrette		X				X							X
Filet de colin frais meunière	X	X	X						X				
Gratin de courge *(courge BIO)		X	X										X
Fromage frais nature sucré			X										
Galette des rois	X	X	X	X									
vendredi 10 janvier 2025													
Haricots verts BIO en salade		X				X							X
Chili con carné *(bœuf Français)	X				X								X
Chili sin carné					X								X
Riz BIO façon pilaf					X								X
Margériaz "coopérative de Lescheraines"			X										
Orange BIO													

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosettes						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 13 janvier 2025													
Salade de pommes de terre *(pdt HVE)		X				X							X
Filet de poisson frais sauce aux herbes	X		X		X				X				X
Petits pois à la Française	X				X								X
Brie / Tome des Bauges			X										
Poire BIO de Cercier													
mardi 14 janvier 2025													
Râpé de choux rouge BIO vinaigrette		X				X							X
Tajine de poulet* (*Français)	X	X	X	X	X	X							X
Tajine de pois chiche					X								X
Semoule BIO	X				X								
Cantal jeune AOP			X										
Compote pommes banane													
jeudi 16 janvier 2025													
Salade verte & vinaigrette		X				X							X
Choucroute (Jambonneau, saucisse, lard pour adultes)													
Choucroute de la mer	X				X				X				
Pommes vapeur			X										X
Choux cuits													
Crème dessert au chocolat			X				X						
vendredi 17 janvier 2025													
Betteraves rouge BIO vinaigrette		X				X							X
Gnocchis* sauce tomate *(semoule BIO)	X				X								X
Emmental râpé			X										
Ananas													

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 27 janvier 2025													
Pomelos & sucre													
Jambon au jus	X	X	X										X
Rôti de dinde au jus	X		X		X								X
Filet de poisson sauce oseille	X		X		X				X				X
Gratin de pommes de terre		X	X										
Yaourt à la vanille HVE "chèvrerie de Jérémy"			X										
mardi 28 janvier 2025													
Salade de pois chiche*, haricots rouges, maïs sauce cocktail *(pois chiche BIO)		X				X							X
Crousti végétal	X	X	X										
Brocolis BIO fleurette			X										
Bûche du pilat			X										
Poire BIO													
jeudi 30 janvier 2025													
Salade iceberg BIO & vinaigrette		X				X							X
Lasagnes de bœuf *(Français)	X		X		X								X
Lasagnes végé épinards & fromage	X		X										X
St nectaire AOP			X										
Compote de coing													
vendredi 31 janvier 2025													
Taboulé hivernal (boulgour BIO, pommes, échalottes, coriandre)	X	X				X							X
Sauté de veau* forestier (Français & HVE) "ferme de Challonges"	X	X	X										X
Quenelles natures sauce forestière	X	X	X		X								X
Duo de carottes *(carottes oranges BIO & jaune)													
Yaourt nature sucré HVE de Barras (seau)			X										
Banane BIO													

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
	Gluten	Oeufs	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Soja	Lupins	Poissons	Mollusques	Sésame	Arachides	Sulfites
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 20 janvier 2025													
Velouté de courge (*courge BIO)			X										
Sauté de bœuf* façon grand veneur (Français & HVE) "ferme de	X		X		X								X
Curry de pois chiche					X	X							X
Cœurs de blé BIO ALPINA	X				X								X
Camembert			X										
Kiwi BIO													
mardi 21 janvier 2025													
Pizza au fromage (Pierre Clot)	X		X										
Escalope de dinde* fraîche au jus *(Française)	X	X	X		X								X
Galette végétale	X	X											
Purée de céleri* (céleri BIO)			X		X								X
Yaourt sucré HVE du Pré Jourdan			X										
Clémentine BIO													
jeudi 23 janvier 2025													
Endives (à couper), croutons & vinaigrette	X	X	X			X							X
Filet de poisson frais sauce aurore	X		X		X				X				X
Haricots verts BIO sautés													X
Crème anglaise		X	X										
Gâteau d'anniversaire marbré	X	X	X										
vendredi 24 janvier 2025													
Duo de carottes BIO & panais râpés vinaigrette		X				X							X
Quenelles natures fraîches sauce tomate	X	X	X		X								X
Riz* IGP façon pilaf *(Français)					X								X
Comté AOP			X										
Pomme HVE au four													

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 3 février 2025													
Pâté croute & cornichon	X	X	X		X		X						
Œuf dur & mayonnaise		X				X							
Filet de colin frais meunière & sauce tartare	X	X	X			X			X				X
Purée de courge (*courge BIO)			X										X
Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau)			X										
Orange BIO													
mardi 4 février 2025													
Râpé de choux blanc BIO vinaigrette aux pommes		X				X							X
Sauté de poulet* sauce paprika (*Français)	X	X	X		X								X
Galette végétale & sauce paprika	X	X			X								X
Blé BIO aux petits légumes	X				X								
Coulommiers			X										
Compote de pommes "Thomas le Prince" (poche)													
jeudi 6 février 2025													
Potage de légumes			X		X								X
Raviolis BIO ricotta emmental sauce fromagère	X	X	X										
Fromage frais nature sucré			X										
Pomme BIO de Cercier													
vendredi 7 février 2025													
Céleri BIO au fromage blanc fines herbes		X	X		X	X							X
Carbonnade de bœuf* (Français & HVE) "ferme de Challonges"	X				X	X							X
Filet de lieu sauce oseille	X		X		X				X				X
Choux fleur BIO persillés			X										X
Cantal jeune AOP			X										
Chandeleur crêpe sucrée	X	X	X										

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
	Gluten	Oeufs	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Soja	Lupin	Poissons	Mollusques	Sésame	Arachides	Sulfites
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 10 février 2025													
Lentilles* en salade *(HVE)		X			X	X							X
Sauce napolitaine			X										X
Pennes BIO	X		X										
Emmental râpé			X										
Clémentine BIO													
mardi 11 février 2025													
Coleslaw *(carottes BIO)		X				X							X
Steak* haché au jus *(Français)	X				X								X
Crousti végétal	X	X	X										
Haricots beurre sautés			X										X
Yaourt sucré HVE de Barras (pot)			X										
Eclair au chocolat	X	X	X				X						
jeudi 13 février 2025													
Salade verte & vinaigrette		X				X							X
Tartiflette (lardons, oignons, fromage)			X										X
Poisson & gratin de pomme de terre savoyard	X	X	X		X				X				X
Yaourt BIO à la myrtilles de Gruffy			X										
vendredi 14 février 2025													
Pizza au fromage (Pierre Clot)	X		X										
Filet de poisson frais sauce citron	X		X		X				X				X
Petits pois carottes	X				X								
Brie			X										
Banane BIO													

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 17 février 2025													
Salade de pâtes (*pâtes BIO)	X	X				X							X
Sauté de bœuf* façon bourguignon *(Français)	X		X		X								X
Quenelles natures sauce aurore	X	X	X										X
Brocolis BIO en gratin			X										X
Yaourt nature sucré HVE du Pré Jourdan			X										
Poire													
mardi 18 février 2025													
Carottes BIO râpées vinaigrette		X				X							X
Gratin de poisson	X		X		X				X				X
Riz BIO façon pilaf					X								X
Margériaz "coopérative de Lescheraines" / Reblochon AOP			X										
Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"													
jeudi 20 février 2025													
Râpé de chou rouge BIO vinaigrette		X				X							X
Filet de poulet & sauce fromage blanc fines herbes			X										X
Crousti végétal	X	X	X										
Epinards BIO hachés béchamel			X										X
Fromage fondu type "fripon"			X										
Gâteau d'anniversaire Roulé crème de marron	X	X	X	X									
vendredi 21 février 2025													
Macédoine de légumes		X				X							
Cappelettis au fromage sauce crème	X	X	X		X								X
Emmental râpé (10g)			X										
Crème dessert vanille			X										