

# Portages à Domicile : ETREMBIERES

## MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2025

	lundi 3 févr.	mardi 4 févr.	mercredi 5 févr.	jeudi 6 févr.	vendredi 7 févr.	samedi 8 févr.	dimanche 9 févr.
<b>Semaine 6</b>	<p>Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Émincé de Poulet <b>Français</b> façon Yassa</p> <p>PDT de <b>Savoie</b> au Four</p> <p><b>Chou Frisé BIO</b> Poêlé</p> <p><b>Tomme IGP de Savoie de la Fruitière de Hauteville-sur-Fler</b></p> <p>Clémentine</p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Dos de Lieu Noir sauce Paprika</p> <p><b>Riz BIO</b> au Curry cuit façon Pilaf</p> <p><b>Carottes BIO</b> Vichy</p> <p><b>Gruyère IGP</b></p> <p>Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b> de Minzler</p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p>Rôti de Boeuf <b>Français</b> au Jus</p> <p>Gratin Dauphinois aux PDT de <b>Savoie HVE</b></p> <p><b>Navets BIO</b> Poêlés</p> <p><b>Reblochon AOP</b></p> <p>P'tit Suisse Sucré</p>	<p>Salade d'Endives &amp; Vinaigrette</p> <p><b>Œufs Brouillés BIO Français</b> à la Ciboulette</p> <p><b>Blé BIO</b> à la Tomate</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</b></p> <p><b>Purée de Pomme HVE</b> Lezsaïsons</p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Croziflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b></p> <p><b>Blettes BIO</b> à la Tomate</p> <p><b>Abondance AOP</b></p> <p><b>Banane BIO</b> des Antilles</p>	<p>Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate <b>Leztroy</b></p> <p>Rôti de Boeuf <b>Français</b> et son Jus</p> <p>Écrasé de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p><b>Brocolis BIO</b> Persillés</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Cake au Citron <b>Leztroy</b></p>	<p>Coleslaw, <b>Chou Blanc &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Sauté de Porc <b>Français</b> aux Oignons</p> <p>Purée de <b>Pois Cassés BIO</b></p> <p>Gratin de Cardons Tradition</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>
<b>Semaine 7</b>	<p>Terrine de <b>Brocolis &amp; Carottes BIO</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crémeux au <b>Lait BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b></p> <p>Fromage de Chèvre Demi-Sec de <b>La Chèvrerie des Moises, Habère-Poche</b></p> <p>Compotée Pomme &amp; Myrtille <b>Française Lezsaïsons</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Filet de Poulet <b>Français</b> Poché sauce Pesto</p> <p><b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée</p> <p>Endives Gratinées</p> <p>Tomme de <b>Savoie</b></p> <p><b>Yaourt à la Poire BIO</b> de <b>Minzler</b></p>	<p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p><b>Emincé de Veau BIO Français</b> au Romarin</p> <p><b>Pommes de terre Grenailles BIO</b> Rôties</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Curry</p> <p>Brie des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p><b>Torsades BIO Alpina Savoie &amp; Sa Sauce Carbonara Leztroy</b></p> <p><b>Brocolis BIO</b> Persillés</p> <p><b>Comté AOP BIO</b></p> <p><b>Orange BIO</b></p>	<p>Salade de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Chipolata de <b>La Maison Hofer, Challonges</b></p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Quatre-Quarts <b>Leztroy</b></p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO &amp; Maïs</b> en Vinaigrette</p> <p>Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes</p> <p><b>Pommes de Terre BIO</b> au Four</p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Salade d'Ananas, Sirop de Vanille</p>	<p>Terrine de Campagne &amp; Cornichon</p> <p>Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b></p> <p><b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p><b>Blettes BIO</b> à la Béchamel</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p><b>Pommes Pâtisseries BIO</b> Lezsaïsons</p>
<b>Semaine 8</b>	<p>Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate <b>Leztroy</b></p> <p>P'tit Colin sauce tomate à la Bisque de Homard</p> <p><b>Bouloghous BIO</b> Gouffé</p> <p>Poêlée de Haricots Beurre</p> <p><b>Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b></p> <p><b>Kiwi BIO</b> de la Vallée du Rhône</p>	<p>Macédoine de Légumes</p> <p>Diot au Vin Blanc de <b>La Maison Hofer, Challonges</b></p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b></p> <p>Camembert des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p><b>Pomme IGP</b> de Chevrier</p>	<p>Terrine de <b>Brocolis &amp; Carottes BIO</b>, Mayonnaise <b>Lezsaïsons</b></p> <p>Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel &amp; Epices</p> <p><b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p><b>Navets BIO</b> Poêlés</p> <p><b>Gruyère IGP</b></p> <p>Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Chili Con Carne au <b>Boeuf BIO Français</b></p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Haricots Plats en Persillade</p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p>Yaourt <b>Fermier</b> aux Fruits</p>	<p>Coleslaw, <b>Chou Blanc &amp; Carotte BIO</b></p> <p><b>Raviolis Emmental &amp; Basilic BIO</b> de <b>Royans</b> Crémeux</p> <p>Flan <b>Brocolis BIO &amp; Artichaut</b></p> <p><b>Comté AOP BIO</b></p> <p>Crème Caramel, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b> de <b>Minzler</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Sauté de Veau <b>Français</b> au Romarin</p> <p><b>Semoule BIO</b> Gouffée</p> <p><b>Carottes &amp; Navets BIO</b> Etuvés</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Yaourt Nature Sucré <b>Fermier</b></p>	<p>Soupe de Légumes Lezsaïsons</p> <p>Brandade de Colin aux Pommes de Terre</p> <p><b>Chou Frisé BIO</b> Poêlé</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>

# Portages à Domicile : ETREMBIERES

## MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2025

		Vacances Scolaires 24/02	mardi 25 févr.	Menu Pays Scandinaves 26/02	jeudi 27 févr.	vendredi 28 févr.	samedi 1 mars	dimanche 2 mars
Semaine 9		Cake Chèvre & Tomates Confités <b>Leztroy</b> Dos d'Eglefin sauce Aurore <b>Patates Douces BIO Françaises</b> façon Potatoes Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de Minzier Camembert des <b>Pâturages Comtois</b> <b>Orange BIO</b>	Salade de Chou Chine Émincé de Dinde <b>Française</b> sauce au Miel <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> Pointe d'Huile d'Olive <b>Carottes BIO</b> Vichy <b>Reblochon AOP</b> Clémentine	Salade de <b>Betteraves Rouges &amp; PDT BIO</b> en Vinaigrette Crèmeux aux 2 Saumons <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf <b>Navets BIO</b> Poêlés <b>Raclette IGP</b> Gâteau tout Chocolat à la Noix de Coco <b>Leztroy</b>	Saucisson de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron &amp; Cornichon</b> <b>Quenelle Nature BIO</b> de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b> Petits Pois Etuvés <b>Blé BIO</b> au Beurre <b>Meule de Savoie BIO</b> Compotée Pomme & Coing <b>Lezsaisons</b>	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Carbonade de <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; Jura</b> Ecrasé de Pommes de Terre <b>de Savoie</b> Fondue de <b>Poireaux BIO, Crème &amp; Curry</b> Tomme de <b>Savoie</b> Yaourt <b>Fermier</b> aux Fruits	Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> <b>Œufs Brouillés BIO Français</b> à la Ciboulette Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b> Purée <b>Chou-Fleur &amp; Haricots Blancs BIO</b> Fromage de <b>Région</b> Muffin aux Myrtilles <b>Leztroy</b>	<b>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy</b> Chipolata de <b>Région</b> Grillée <b>PDT BIO</b> à la Vapeur Choux de Bruxelles Sautés Fromage de <b>Région</b> Fruit de Saison
	Semaine 10	lund 3 mars Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés <b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomatée <b>Epinards BIO Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b> <b>Tome des Bauges AOP</b> <b>Purée de Pomme BIO Lezsaisons</b>	Mardi Gras 04/03 <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Blettes BIO</b> à la Béchamel <b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b> Bugnes	mercredi 5 mars <b>Oeufs Durs BIO &amp; Mayonnaise Lezsaisons</b> Brudet de Poissons <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b> <b>Comté AOP BIO</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b>	jeudi 6 mars Salade Verte & Vinaigrette <b>Boulettes de Boeuf BIO Français</b> façon Kefta <b>Spaghettis BIO Alpina Savoie</b> Endives Gratinées Camembert des <b>Pâturages Comtois</b> <b>Banane BIO</b> des Antilles	vendredi 7 mars <b>Quartiers de Pomelos Corse IGP</b> <b>Emincé de Porc HVE</b> de <b>La Ferme de Challonges</b> à la Moutarde Purée de <b>Pois Cassés BIO</b> <b>Carottes BIO</b> à la Crème <b>Raclette IGP</b> Tarte Flan Vanillé <b>Leztroy</b>	samedi 8 mars Salade de Haricots Beurre Colombo de Colin et ses Petits Légumes <b>Polenta BIO</b> Tradition Fromage de <b>Région</b> Salade de Fruits Frais	dimanche 9 mars Salade Coleslaw, <b>Chou Dur &amp; Carotte BIO</b> Émincé de Poulet <b>Français</b> à l'Italienne Gratin <b>Pommes de Terre &amp; Poireaux BIO</b> Fromage de <b>Région</b> Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b>

# Atelier Faucigny - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent être 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  
Nous ne pouvons vous garantir à 100 % de la composition d'un plat, la liste des allergènes est à titre indicatif

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2025	6	lundi 3 févr.	Allergène	mardi 4 févr.	Allergène	mercredi 5 févr.	Allergène	jeudi 6 févr.	Allergène	vendredi 7 févr.	Allergène
		Soupe de <b>Butternut BIO</b> Lezsaisons Emincé de Poulet Français Sauce Yassa Pôelée de <b>Haricots Verts BIO</b> Français PDT de Savoie au Four  <b>Smyère IGP</b> Tomme IGP Savoie de Hauteville sur Fier Clémentine	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-  1- 1- -	<b>Céleri Rave BIO</b> Rémoulade Dos de Lieu Noir sauce Paprika <b>Quenelle</b> Nature sauce Béchamel <b>Riz BIO</b> au Curry <b>Carottes BIO</b> Vichy  Crème Dessert Vanille Leztroy au <b>Lait BIO</b> de	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1- -	<b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette Rôti de Bœuf Français et son Jus <b>Petits-Pois Etuvés</b> Gratin Dauphinois aux PDT de Savoie <b>HVE</b>  P'liti Suisse Sucré	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-  1- -	<b>Œufs BIO</b> Français Brouillés à la Ciboulette <b>Blé BIO</b> Tomatés Fondue de <b>Poireaux BIO</b>  <b>Comté BIO</b> AOP de Seigne Martin, Nantua <b>Purée Pomme HVE</b> Lezsaisons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-  1- -	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Croziflette Savoyarde, <b>Croquets BIO</b> Savoie & Gratin de <b>Croquets BIO</b> Savoie & <b>Rablaction</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-
		lundi 10 févr.	Allergène	mardi 11 févr.	Allergène	mercredi 12 févr.	Allergène	jeudi 13 févr.	Allergène	vendredi 14 févr.	Allergène
		– Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Bolognaise de <b>Pois Chiches &amp; Carottes BIO</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Epinards BIO</b> Français au <b>Lait BIO</b> de Minzier <b>Bûchette</b> de Chèvre Chèvre Demi-Sec, La <b>Chèvrerie des Moises</b> Compotée Pomme & Myrtille Lezsaisons	1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1- -	<b>Crème de Polimarron BIO</b> de Savoie, <b>Lezsa</b> Filet de Poulet Français Poché sauce Pesto <b>Colombo</b> de Légumes d'Hiver <b>Semaoule BIO</b> Alpina Savoie Gonflée  <b>Yaourt à la Poire BIO</b> de Minzier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1- -	Macédoine de Légumes, <b>Carottes &amp; Navets</b> <b>Emincé de Veau BIO</b> Français Romain <b>Œufs Brouillés BIO</b> au Fromage <b>PDT Grenailles BIO</b> Rôties  <b>Pomme BIO</b> de Cercier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-  -	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Sauce Carbonara Leztroy Sauce Crémée aux Légumes <b>Torsades BIO</b> Alpina Savoie à l'Huile d'Olive  Dés de Fromages de Région Quartiers d' <b>Orange BIO</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-  1- -	Salade de <b>PDT BIO</b> <b>Falafel Tomaté BIO</b> de Sassenage & Sauce <b>Boulettes de Pois Chiche BIO</b> & Coulis Tomate <b>Haricots Verts BIO</b> Français Persillés  <b>Meule de Savoie BIO</b> Quatre-Quarts Leztroy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-  1- 1-2-3-
		lundi 17 févr.	Allergène	mardi 18 févr.	Allergène	mercredi 19 févr.	Allergène	jeudi 20 févr.	Allergène	vendredi 21 févr.	Allergène
		<b>Potage St Germain BIO</b> Lezsaisons P'liti Colin Sauce Tomatée à la Bisque de Haricots <b>Quenelle</b> Nature sauce Tomate <b>Boullghour BIO</b> Gonflé  <b>Bié des Pâturages Comtois</b> <b>Raclette IGP</b> de La Fruitière des Bornes, Arb <b>Kiwi BIO</b> de la Vallée du Rhône	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-  1- 1- -	– Diot de La Saison des Alpes au Vin Blanc <b>Quiche au Fromage</b> <b>Polenta BIO</b> Tradition Fondue de <b>Poireaux BIO</b>  Camembert des Pâturages Comtois <b>Pomme IGP</b> de Chevrier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- -	Terrine <b>Brocolis &amp; Carottes BIO</b> & Mayonnaise Pilon de Poulet Français Miel & Epices <b>Purée Carottes &amp; Lentilles Corail BIO</b> <b>Coquillettes BIO</b> Alpina Savoie au Beurre <b>Navets BIO</b> Poêlés  Mousse au Chocolat Leztroy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-8-  1-2-3-7-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Chili Con Carne de <b>Bœuf BIO</b> Français Chili Sin Carne de <b>Pois BIO</b> Français <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf  <b>Yaourt Fermier BIO</b> de Minzier à la Confiture de Fraise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-  1- -	Coleslaw, <b>Chou &amp; Carottes BIO</b> Gratin de Perlines Alpina Savoie Tomaté   Crème Caramel aux <b>Œufs</b> et <b>Lait BIO</b> de Minzier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-   1-2-3-
		lundi 24 févr.	Vacances Scolaires Allergène	mardi 25 févr.	Allergène	mercredi 26 févr.	Menu Pays Scandinaves Allergène	jeudi 27 févr.	Allergène	vendredi 28 févr.	Allergène
		– Dos d'Eglefin Sauce Aurore <b>Blé BIO</b> Tomaté <b>Patates Douces BIO</b> Rôties au Four Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> Camembert des Pâturages Comtois Quartiers d' <b>Orange BIO</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- -	Soupe à l'Oignon Leztroy  Emincé de Dinde Française au Miel <b>Bolognaise de Pois BIO</b> Français <b>Penne Rigate BIO</b> Alpina Savoie Pointe d'Herminette  Emmental Râpé Français Clémentine	1-2-3-8-10-14-  1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- -	Darzoivi Mitraine ( <b>Betteraves &amp; PDT BIO</b> ) Crèmeux aux 2 Saumons <b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b> <b>Riz Camarguais IGP BIO</b> cuit façon Pilaf  Käreksmums Leztroy (Gâteau Chocolat & Nougat)  Mousse au Chocolat Leztroy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8-  1-2-3-7-11-	Saucisson Rochois & Cornichon <b>Œufs Durs BIO</b> & Mayonnaise Lezsaisons <b>Quenelle Nature BIO</b> de Royans sauce Tomate  Petits Pois Etuvés  <b>Meule de Savoie BIO</b> Purée Pomme & Coing Lezsaisons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-  1-2-3-8-  1- -	Râpé de <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Carbonade de <b>Bœuf BIO</b> des Savoie & du Jura <b>Œufs BIO</b> Français Brouillés à la Ciboulette Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie  <b>Fromage Blanc BIO</b> de Minzier à la <b>Crème de Marron BIO</b> AOP	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-  1-11- -
		lundi 3 mars	Allergène	mardi 4 mars	Mardi Gras Allergène	mercredi 5 mars	Cendres Allergène	jeudi 6 mars	Allergène	vendredi 7 mars	Allergène
		Salade <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> <b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomate    <b>Comté BIO</b> AOP Tome des Bauges AOP <b>Purée de Pomme BIO</b> Lezsaisons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-    1- 1- -	– Colombo d'Aiguillette de Poulet Français <b>Colombo de Légumes d'Hiver</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Blettes BIO</b> Béchamel  <b>Carré du Trièves BIO</b> de La Laiterie du Mont Bugnes	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-	Crème d'Epinards Lezsaisons Brudet (Ragoût de Colin sauce Tomate/sauce) <b>Quenelle Nature</b> sauce Tomate <b>Semaoule BIO</b> Alpina Savoie Gonflée  <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du GAEC Tétaz	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-  1- -	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy <b>Boulettes de Bœuf BIO</b> Sauce Kefta <b>Falafel BIO</b> Tomatés & Sauce Fromage Blanc <b>Spaghettis BIO</b> Alpina Savoie  Emmental Râpé Français <b>Banane BIO</b> des Antilles	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-  1- -	Quartiers de <b>Pamelos Corse</b> IGP Emincé de Porc Français à la Moutarde <b>Œufs Brouillés BIO</b> au Fromage <b>Purée de Pois Cassés BIO</b> <b>Carottes BIO</b> à la Crème  Tarte Flan Vanillé Leztroy	– 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-  1- 1-2-3-

Substitut fromage au lait cru MATERNELLE  
Substitut SANS VIANDE & SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Œuf	Poisson	Crustacé	Mollusque	Soja	Céleri	Arachide	Moutarde	Fruit à Coque	Sésame	Lupin	Sulfites
N°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14