AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUE	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosettes						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 10 mars 2025													
Velouté de courge (courge BIO)			X										
Sauté de bœuf* au paprika (*Français)	X				X								X
Quenelles natures sauce paprika	X	X	X		X								X
Semoule BIO	X				X								X
Margériaz			X										
Pomme BIO de Cercier													
mardi 11 mars 2025													
Céleri BIO rémoulade		X			X	X							X
Filet de colin frais meunière	X	X	X						X				
Epinards BIO hachés béchamel			X										X
Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau)			X										
Bugnes & sucre glace	X	X	X					X					
mercredi 12 mars 2025													
Salade d'haricots verts (haricots verts BIO, œuf dur, thon, oignons rissolés)		X				X			X				X
Rôti de veau* sauce forestière * (Français)	X		X		X								X
Omelette sauce forestière	X	X	X		X								X
Cœurs de blé BIO ALPINA	X				X								X
Fromage fondu type fripon			X										
Poire au chocolat			X										
jeudi 13 mars 2025													
Salade verte & vinaigrette		X				X							X
Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la tomate	X	X	X		X								X
Emmental râpé			X										
Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"													
vendredi 14 mars 2025													
Taboulé (petit épeautre BIO)	X				X								
Escalope de volaille* fraiche & sauce tartare *(Française)		X				X							X
Filet de poisson & sauce tartare		X				X			X				X
Brocolis BIO fleurette			X										
Fromage frais nature sucré			X										
Orange													

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 mars 2025													
Betteraves rouges BIO vinaigrette		X				X							X
Chili sin carné					X								X
Riz BIO façon pilaf					X								X
Brie / **Reblochon**			X										
Kiwi BIO													
mardi 18 mars 2025													
Pâté croute & cornichon	X	X	X		X	X	X						X
Oeuf dur & sauce cocktail		X				X							X
Pavé de saumon frais sauce citron	X		X		X				X				X
Petits pois façon française	X				X								X
Comté AOP			X										
Poire BIO													
mercredi 19 mars 2025													
Salade de pâtes *(pâtes BIO)	X	X				X							X
Nuggets de blé & ketchup	X				X								
Purée de courge *(courge BIO)			X										X
Cantal jeune AOP			X										
Orange BIO													
jeudi 20 mars 2025													
Radis & beurre			X										
Sauté de bœuf* façon bourguignon (Français, HVE) "Challonges"	X		X		X								X
Quenelles natures sauce champignons	X	X	X		X								X
Carottes BIO persillées													X
Yaourt sucré HVE de Barras (pot)			X										
Gâteau d'aniversaire **ananas & noix de coco**	X	X	X	X									
vendredi 21 mars 2025													
Salade composée (râpé de chou blanc BIO,surimi,dés de fromage)	X	X	X			X			X	X			X
Longe de porc* sauce charcutière label rouge *(Français)	X		X		X	X							X
Rôti de dinde sauce charcutière	X		X		X	X							X
Crousti végétal	X	X	X										
Gratin de pommes de terre		X	X										
Yaourt à la vanille HVE "chèvrerie de Jérémy"			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
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 24 mars 2025													
Pomelos & sucre													
Sauté de poulet* au curry (*Français)	X	X	X		X	X							X
Tajine de pois chiche					X								X
Blé BIO aux petits légumes	X				X								
Bûche du pilat			X										
Pomme HVE au four													
mardi 25 mars 2025													
Pizza au fromage (Pierre Clot)	X		X										
Filet de poisson sauce oseille	X		X		X				X				X
Choux fleur BIO en gratin			X										X
Yaourt sucré HVE du Pré Jourdan			X										
Banane BIO													
mercredi 26 mars 2025													
Céleri BIO fromage blanc & fines herbes		X	X		X	X							
Bolognaise (bœuf Français)	X				X								X
Boulettes de soja & sauce tomate	X				X		X						X
Spaghettis BIO	X		X										
Emmental râpé			X										
Crème dessert à la vanille			X										
jeudi 27 mars 2025													
Salade iceberg BIO & vinaigrette		X				X							X
Raclette (jambon & rosette)			X										
Knack de volaille & rôti de dinde		X					X						
Galette végétale	X	X											
Pommes vapeur & fromage			X										X
Compote de poires BIO "Thomas le prince"													
vendredi 28 mars 2025													
Lentilles en salade (lentilles HVE,brunoise,échalotes,oignons		X			X	X							X
Crousti végétal	X	X	X										
Haricots verts BIO sautés			X										X
St nectaire AOP			X										
Salade de fruits frais													

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 31 mars 2025													
Salade de pommes de terre au thon (*pdt HVE)		X				X			X				
Sauté de veau* au miel *(Français)	X	X	X										X
Gratin de poisson	X		X		X				X				X
Purée de courge *(courge BIO)			X										X
Yaourt nature sucré HVE de Barras (seau)			X										
Ananas													
mardi 1 avril 2025													
Râpé de chou rouge BIO vinaigrette		X				X							X
Quenelles natures fraîches sauce aurore	X	X	X										X
Riz BIO façon pilaf					X								X
Coulommiers / **Tome des Bauges**			X										
Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"													
mercredi 2 avril 2025													
Salade verte BIO & vinaigrette		X				X							X
Jambon au jus	X	X	X										X
Omelette sauce tomate	X	X	X		X								X
Poêlée du marché (haricots, choux fleur, pommes de terre)					X								X
Crème anglaise		X	X										
Gâteau marbré	X	X	X										
jeudi 3 avril 2025													
Macédoine de légumes		X				X							
Lasagnes de bœuf* (*égréné BIO &Français)	X		X		X								X
Lasagnes végé (épinards & fromage)	X		X										X
Margériaz au lait AOP "coopérative de lescheraines"			X										
Poire BIO													
vendredi 4 avril 2025													
Radis & beurre			X										
Filet de poisson frais sauce safranée	X				X				X				X
Duo de carottes (oranges & jaunes) HVE													
Cantal jeune AOP			X										
Eclair au chocolat	X	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
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 7 avril 2025													
Haricots blanc en salade (oignons rouges, cumin citron)		X				X							X
Galette végétale	X	X											
Brocolis BIO en gratin			X										X
Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau)			X										
Pomme BIO de Cercier													
mardi 8 avril 2025													
Céleri BIO fromage blanc & fines herbes		X	X		X	X							
Diot au jus *(Français) Charvin	X	X	X										X
Saucisse de volaille au jus	X	X	X		X								X
Boulettes de pois chiche & sauce tomate	X				X								X
Coquillettes BIO	X		X										
Emmental râpé (10g)			X										
Crème dessert vanille			X										
mercredi 9 avril 2025													
Salade de choux-fleur vinaigrette (choux fleur BIO,ciboulette,échalotes)		X				X							X
Sauté de poulet* sauce normande *(Français)	X	X	X		X								X
Quenelles natures sauce moutarde	X	X	X		X	X							X
Pommes de terre rissolées													
Yaourt BIO nature sucré			X										
Kiwi													
jeudi 10 avril 2025													
Carottes BIO râpées vinaigrette		X				X							X
Filet de poisson sauce aneth	X		X		X				X				X
Haricots beurre persillés			X										X
Fromage fondu type "fripon"			X										
Gâteau d'anniversaire **Roulé crème pâtissière & copeaux**	X	X	X				X						
vendredi 11 avril 2025													
Potage de légumes			X		X								X
Gardiane de bœuf* (*Français, HVE) "Ferme de Challonges"	X				X								X
Curry de légumes					X	X							
Cœurs de blé BIO ALPINA	X				X								X
Fromage frais nature sucré			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 14 avril 2025													
Salade de pâtes (*pâtes BIO)	X	X				X							X
Sauté de porc* à la moutarde à l'ancienne (Français, label rouge)	X	X	X			X							X
Sauté de dinde moutarde à l'ancienne	X	X	X		X	X							X
Omelette		X	X										
Petits pois carottes	X				X								
Camembert			X										
Kiwi BIO													
mardi 15 avril 2025													
Salade verte BIO , croutons, dés de fromage & vinaigrette	X	X	X			X							X
Gnocchis* sauce tomate (semoule BIO)	X				X								X
Bûche du Pilat			X										
Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"													
mercredi 16 avril 2025													
Radis & beurre			X										
Gratin de poisson	X		X		X				X				X
Riz BIO façon pilaf					X								X
St nectaire AOP			X										
Poire à la cannelle													
jeudi 17 avril 2025													
Coleslaw (*carottes BIO)		X				X							X
Nuggets de poulet & ketchup	X												
Nuggets de blé & ketchup	X				X								
Potatoes													
Crème anglaise		X	X										
Gâteau au chocolat	X	X	X										
vendredi 18 avril 2025													
Pizza au fromage (Pierre Clot)	X		X										
Filet de colin frais meunière & sauce tartare	X	X	X			X			X				X
Purée de céleri *(céleri HVE)			X		X								X
Yaourt BIO à la myrtille de Gruffy (seau)			X										