# SEMAINE DU GOUT



MENU du 13 au 17 octobre 2025



## **MENU BLANC**

lundi 13 octobre	e <b>2025</b>	864				134	mardi 14 octob	re 202	5			
	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes		NO PER S	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Celeri rémoulade	Х		х	х	1,3,7,10,12	Entrée	Cake salé maison	Х		х	Х	1,3,7,10,12
Sauté de volaile à l'ancienne	Х			Х	1,3,7,10,12	Plat protidique	Pomme Darphin	Х			Х	1,3,7,10,12
Œuf sauce mornay	Х			Х	1,3,7	Plat Veggie	Pomme Darphin	X			Х	1,3,7,10,12
Purée de pomme de terre Bio	Х	Х	Х	Х	1,7	Accompagnement	Légumes du soleil	Х		Х	Х	1,7,10,12
Yaourt					7	Produit laitier	Camembert Bio		Х		Х	7
Raisin blanc		Х	Х	Х		Dessert	Gateau de Savoie	Х			Х	1,3,7
	60%	40%	60%	80%				80%	20%	40%	100%	

## mercredi 15 octobre 2025

	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Salade savoyarde	Х		Х	Х	1,7,10,12
Potée Savoyarde	Х		Х	Х	7,9,10,12
Pdt au fromage	Х			Х	1,7,10
Potée Savoyarde	Х		Х	Х	7,9,10,12
Yaourt aromatisé			Х	Х	7
Fruit Bio ici *		Х		Х	
	60%	20%	80%	100%	

## PAINS BIO LE MARDI ET JEUDI

## ieudi 16 octobre 2025

•												
	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes			Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Chou chinois au bleu Auvergne	Х		Х	Х	10,12	Entrée	Soupe à l'oignon	Х		Х	Х	1,7,12
Sauté de bœuf rhones Alpes façon Wok	Х		Х	Х	1,7,10,12	Plat protidique	Colin à l'oseille	Х		Х	Х	1,4,7,10,12
Pané Blé épinard	Х			Х	1,3,7	Plat Veggie	Quenelle à l'oseille	Х		Х	Х	1,3,7
Poélée légumes	Х		Х	Х	1,7,9,10,12	Accompagnement	Gratin Dauphinois	Х		Х	Х	1,4,7,10,12
Fromage local			Х	Х	7	Produit laitier	Fromage local			Х	Х	7
Flan patissier au safran de Sciez	Х		Х	Х	1,3,7	Dessert	Compote maison (bio)	Х	Х		Х	7
4	80%		100%	100%				80%	20%	80%	100%	





vendredi 17 octobre 2025



## Liste des 14 Allergènes

- Céréales contenant du Gluten (blé seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leur souches hybridées)et produits à base de ces céréales
- 2 Crustacés et produit à base de crustacés
- 3 Œufs et produits à base d'œufs
- 4 Poissons et produits à base de poissons
- 5 Arachides et produits à base d'arachide
- 6 Soja et produits à base de Soja
- 7 lait et produits à base de lait y compris de lactose
- fruits à coques (Amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistache) et produits à base de ces fruits
- 9 Céleri et produits à base de céleri
- 10 Moutarde et produits à base de moutarde
- 11 Graines de sésame et produits à base de graines de Sésame
- 12 Anhydride sulfureux en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2)
- 13 Lupin et produits à base de lupin
- 14 Mollusques et produits à base de mollusques



Toutes nos viandes proviennent exclusivement d'abattoirs agrées UE. Elles portent une appellation d'origine contrôlée et d'origine France, sauf rupture fournisseurs.





\*Aide UE à destination des écoles

