

# Atelier de Chautagne - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND 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

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 MAI 2024	18	lundi 29 avr.	Allergène	mardi 30 avr.	Allergène	mercredi 1 mai	Férié	Allergène	jeudi 2 mai	Allergène	vendredi 3 mai	Allergène		
			<b>Carottes BIO Râpées</b> Vinaigrette	1-2-3-8-10-14	Dés de <b>Betteraves BIO</b>	1-2-3-8-10-14	Radis Roses & Beurre	1-	Salade de <b>Coquillette BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-10-14	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14		
			Cappelletti <b>de Royans</b> Tomatés	1-2-3-8-10-14	Emincé de Poulet <b>Français</b> sauce Crème	1-2-3-8-10-14	Escalope de Porc de <b>Région</b> à l'Italienne	1-2-3-8-10-14	<b>Ceufs Brouillés BIO</b> à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14	Chipolata Grillée de <b>La Ferme de Challo</b>	1-2-3-8-10-14		
					<b>Bolognaise de Pois Chiches &amp; Carottes BIO</b>	1-2-3-8-10-14	<b>Filet de Cabillaud sauce Aurore</b>	1-2-3-8-10-14			<b>Quenelle Nature sauce tomate</b>	1-2-3-8-10-14		
					<b>Riz BIO</b> au Curcuma	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois aux <b>PDT BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Carottes BIO</b> à la Crème	1-2-3-8-	<b>Purée PDT &amp; Chou-Fleur BIO</b>	1-2-3-8-		
							Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-			Dés de Fromage de <b>Région</b>	1-		
			<b>Yaourt aux Fraises BIO</b> de Minzier	1-	<b>Beaufort AOP de Haute-Maurienne</b>	1-	Fromage de Région	1-	<b>Purée de Pomme BIO Lezsaisons</b>	--	Quatre-Quarts <b>Leztroy</b>	1-2-3-		
					Banane des <b>Antilles</b>	--	Fruit de Saison	--						
	19	lundi 6 mai	Allergène	mardi 7 mai	Allergène	mercredi 8 mai	Férié	Allergène	jeudi 9 mai	Jour de Solidarité	Férié	Allergène	vendredi 10 mai	Ascension
		Radis Roses & Beurre	1-	<b>Céleri BIO</b> en Rémoulade	1-2-3-8-10-14	<b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette	1-2-3-8-10-14	Composée de Saison	1-2-3-8-10-14		Concombre à la Crétoise	1-2-3-8-10-14		
		Bolognaise de <b>Lentilles Vertes BIO</b>	1-2-3-8-10-14	<b>Sauté de Veau HVE Français</b> Romarin	1-2-3-8-10-14	Diot au Vin Blanc de <b>La Ferme de Challo</b>	1-2-3-8-10-14	Escalope de Dinde <b>Française</b> à la Moutarde	1-2-3-8-10-14		Filet de Merlu sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14		
				<b>Boulette de Pois Chiche &amp; Poivrons BIO, co</b>	1-2-3-8-10-14	<b>Quenelle Nature sauce Tomatée</b>	1-2-3-8-10-14	<b>Ceufs Brouillés BIO aux Champignons</b>	1-2-3-8-10-14					
		<b>Riz Basmati BIO</b> cuit Pilaf	1-2-3-8-	<b>PDT BIO</b> à la Vapeur	1-2-3-8-	<b>Haricots Coco BIO</b> Tomatés	1-2-3-8-	<b>Lentilles vertes BIO</b> Mijotées	1-2-3-8-		<b>Polenta BIO</b> Tradition	1-2-3-8-		
						Courgettes Persillées	1-2-3-8-	Choux de Bruxelles Crémés	1-2-3-8-		Pêlée de Champignons & <b>Carottes BIO</b>	1-2-3-8-		
		<b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b>	1-7-	<b>Meule de Savoie BIO</b>	1-	Fromage de Région	1-	Fromage de Région	1-		Fromage de Région	1-		
		façon Stracciatella <b>Leztroy</b>		<b>Pomme BIO Caramélisés Lezsaisons</b>	--	Fruit de Saison	--	Flan Chocolat au <b>Lait BIO</b> de Minzier	1-2-3-7-		<b>Pomme BIO</b> au Four	--		
20	lundi 13 mai	Allergène	mardi 14 mai	Allergène	mercredi 15 mai	Allergène	jeudi 16 mai	Allergène	vendredi 17 mai	Allergène				
		<b>Pommes de Terre BIO</b> en Parmentière aux L	1-2-3-8-10-14	<b>Courgettes BIO Râpées</b> Sauce à l'Andalous	1-2-3-8-10-14	Terrine <b>Brocolis &amp; Carottes BIO</b> , Sauce Tart	1-2-3-8-10-14	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14	<b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette	1-2-3-8-10-14			
		Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti aux	1-2-3-8-10-14	<b>Quenelles Nature BIO</b> de <b>Royans</b> Sauce Tor	1-2-3-8-10-14	Rôti de Veau <b>Français</b> et son Jus	1-2-3-8-10-14	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14	<b>Sauce Carbonara Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14			
		<b>Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre</b>	1-2-3-8-			<b>Ceufs Brouillés BIO au Fromage</b>	1-2-3-8-10-14	<b>Petits Pois Etuvés</b>	1-2-3-8-	<b>Bolognaise de Lentilles Vertes BIO</b>	1-2-3-8-10-14			
		Epinards Crèmeux au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	1-2-3-8-	<b>Riz BIO</b> Safrané	1-2-3-8-	<b>Boullghour BIO</b> Gonflé	1-2-3-8-	<b>Pommes de Terre de Savoie</b> au Four	1-2-3-8-	<b>Torsades BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-			
						Tomates Concassées	1-2-3-8-							
		<b>Raclette IGP</b> de <b>La Fruitières des Bornes, à</b>	1-											
		<b>Comté BIO AOP</b>	1-											
		Salade Ananas & Mangue	--	Crème Dessert Chocolat au <b>Lait BIO</b> du <b>Crê</b>	1-2-3-7-	Panacotta à la Mirabelle	1-2-3-	<b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de Minzier	1-	Emmental Râpé <b>Français</b>	1-			
21	lundi 20 mai	Férié	Allergène	mardi 21 mai	Allergène	mercredi 22 mai	Allergène	jeudi 23 mai	Allergène	vendredi 24 mai	Menu Grec	Allergène		
			Chou-Fleur & Vinaigrette Tomatée	1-2-3-8-10-14	<b>Carottes BIO Râpées</b> Vinaigrette	1-2-3-8-10-14	Radis Roses & Beurre	1-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14	<b>Concombre BIO</b> façon Tzatziki	1-2-3-8-10-14		
			Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Mariné	1-2-3-8-10-14	Dos de Cabillaud en Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14	Escalope de Dinde <b>Française</b> sauce Curry	1-2-3-8-10-14	Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-11-14	Moussaka au <b>Bœuf Français &amp; PDT BIO</b>	1-2-3-8-10-14		
			<b>Filet de Poisson en Court-Mouillement</b>	1-2-3-8-10-14	<b>Quenelle Nature sauce Aurore</b>	1-2-3-8-10-14	<b>Ceufs Durs BIO &amp; Mayonnaise</b>	1-2-3-8-10-14			<b>Moussaka Végétarienne Courgette &amp; PDT B</b>	1-2-3-8-10-14		
			Ecrasé de <b>PDT BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Blé BIO</b> Tomaté	1-2-3-8-	<b>Polenta BIO</b> Tradition	1-2-3-8-	<b>Riz Basmati BIO</b> cuit Pilaf	1-2-3-8-				
			Ratatouille aux Légumes de Saison	1-2-3-8-				<b>Courgettes BIO</b> Sautées	1-2-3-8-					
			Fromage de Région	1-			<b>Meule de Savoie BIO</b>	1-	<b>Fromage Blanc BIO</b> de Minzier	1-				
			Gâteau de <b>Semoule BIO</b> aux Raisins Secs	1-2-3-14-	Flan Vanille au <b>Lait BIO</b> de <b>La Ferme du Cêl</b>	1-2-3-	<b>Compote Pomme &amp; Chataigne BIO Lezsais</b>	11-	à la Confiture de Banane <b>Lezsaisons</b>		Gâteau Yaourt, Amandes & Pistaches	1-2-3-11-		
22	lundi 27 mai	Allergène	mardi 28 mai	Allergène	mercredi 29 mai	Allergène	jeudi 30 mai	Allergène	vendredi 31 mai	Allergène				
		<b>Carottes BIO Râpées &amp; Maïs</b> Vinaigrette	1-2-3-8-10-14	Cuidités de <b>Betteraves BIO</b> Vinaigrette	1-2-3-8-10-14	Les Premiers Melons <b>Charentais</b>	--	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14	Les Premières Tomates, Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14			
		Aiguillettes de Poulet <b>Français</b> sauce à la l'	1-2-3-8-10-14	P'tit Colin façon Paëlla au <b>Riz BIO</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14	<b>Gnocchi BIO</b> sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14	Jambon Blanc	1-2-3-8-10-14	<b>Bœuf BIO des Savoie &amp; Jura</b> sauce Orienta	1-2-3-8-10-14			
		<b>Quiche au Fromage</b>	1-2-3-8-10-14	<b>Paëlla au Riz BIO sans poisson</b>	1-2-3-8-10-14			<b>Quenelle Nature sauce tomate</b>	1-2-3-8-10-14	<b>Ceufs Brouillés BIO au Fromage</b>	1-2-3-8-10-14			
		<b>Penne Rigate BIO</b> à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-					Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	<b>Semoule BIO</b> aux Épices Douces	1-2-3-8-			
		Ratatouille ( <b>Courgettes &amp; Tomates BIO</b> )	1-2-3-8-							<b>Haricots Verts BIO</b> Persillés	1-2-3-8-			
		P'tit Suisse Sucré	1-	<b>Abondance AOP</b>	1-	Emmental Râpé <b>Français</b>	1-	<b>Comté Fruité BIO</b>	1-					
				<b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	--	Flan Chocolat au <b>Lait BIO</b> de Minzier	1-2-3-7-	Banane des <b>Antilles</b>	--	Pastèque en Tranche	--			

Substitut fromage 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