

# Atelier de Chautagne - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND noire 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

N°	Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène	
	Date	Description	Date	Description	Date	Description	Date	Description	Date	Description
23	lundi 3 juin	Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> fraîche Tortilla aux <b>PDT &amp; Œuf BIO</b>	mardi 4 juin	Tomates de <b>Gaillard</b> & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Diot au Vin Blanc de <b>La Ferme de Challong</b> <b>Boulette de Pois Chiche &amp; Poivrons BIO, co</b>	mercredi 5 juin	<b>Concombre BIO Français</b> à la Crème Emincé de Poulet <b>Français</b> au Pesto <b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b> <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf	jeudi 6 juin	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Steak Haché Charolais BIO</b> et sauce Barbe <b>Œufs Brouillés BIO Ciboulette</b> PDT Rôties au Four	vendredi 7 juin	<b>Courgettes BIO</b> Râpées Sauce Andalouse P'tit Colin Crémé <b>Quenelle Nature Sauce Tomate</b> <b>Croëts BIO Alpina Savoie</b> au Beurre
		<b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>		<b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Courgettes BIO</b> au Cumin <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Parquet</b> à la Confiture de Banane <b>Lezsaïsons</b>		Bûche de Chèvre Cerises		Dés de Fromage de <b>Région</b> <b>Purée de Pomme HVE Lezsaïsons</b>		Flan Chocolat au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>
		<b>Meule des 2 Savoies BIO</b> Abricot, selon Maturité								
24	lundi 10 juin	<b>Carottes BIO</b> en Vinaigrette Aiguillette de Poulet <b>Français</b> en Colombo <b>Bolognaise de Pois Chiches BIO aux Carottes</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Abondance</b> <b>Raclette IGP Savoie</b> Melon <b>Charentais</b>	mardi 11 juin	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Dos de Lieu Noir, Jus aux Epices Douces <b>Quenelle Nature Sauce Béchamel</b> <b>Boullghour BIO</b> Gonflé Tomate & <b>Courgette BIO</b> en Ratatouille <b>Yaourt à la Cerise BIO</b> de <b>Minzier</b>	mercredi 12 juin	Parmentière au Pommes de Terre Rôti de Bœuf <b>Français</b> au Jus <b>Flan aux Courgettes BIO</b> <b>Purée Carottes &amp; Lentilles Corail BIO</b>  Camembert Abricot, selon Maturité	jeudi 13 juin	Salade de <b>Riz BIO</b> & Cruautés <b>Boulettes Pois Chiche &amp; Poivron BIO</b> , coulis <b>Haricots Verts BIO Français</b> Persillés  <b>Comté BIO AOP</b> Pastèque à Croquer	vendredi 14 juin	<b>REPAS FROID</b> <b>Concombres BIO Français</b> façon Tzatziki Tranche de Jambon Blanc <b>Œufs Durs BIO &amp; Mayonnaise Lezsaïsons</b> Salade de <b>Coquillettes Alpina Savoie</b> à l'Ar
25	lundi 17 juin	Taboulé Oriental, <b>Semoule, Tomate et Concombre</b> Quiche au Fromage, <b>Lait &amp; Œufs BIO</b>  Purée de <b>Brocolis BIO</b>  Melon <b>Charentais</b>	mardi 18 juin	Tomates de <b>Gaillard</b> & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Emincé de Porc de <b>La Ferme de Challong</b> <b>Bolognise de Lentilles Vertes BIO</b> <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b>  Brie <b>Pêche BIO</b>	mercredi 19 juin	Radis Roses et Beurre <b>Œufs Brouillés BIO</b> au Fromage  <b>Blé BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Courgettes BIO</b> Sautées  Tiramisu au Chocolat <b>Leztroy</b>	jeudi 20 juin	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Plein Filet d'Alaska Pané & sauce Tartare <b>Petits Pois Etuvés</b> Pommes de Terre Vapeur  <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Prunes <b>Lezsaïsons</b>	vendredi 21 juin	<b>Lentilles Vertes BIO</b> en Salade aux Tomates Bourguignon de <b>Bœuf BIO</b> des <b>GAEC de Savoie</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Carottes BIO</b> Vichy  <b>Abondance</b> Muffin au <b>Yaourt BIO Leztroy</b>
26	lundi 24 juin	<b>Betteraves BIO</b> en Vinaigrette Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron <b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b> <b>Riz BIO</b> cuit Pilaf  <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tézaz à</b>	mardi 25 juin	Melon <b>Charentais</b> <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Royans</b> sauce Tomate  <b>Boullghour BIO</b> Gonflé Aubergine & <b>Courgette BIO</b> Confitées  Crème Dessert Vanille au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	mercredi 26 juin	Taboulé Oriental, <b>Semoule, Tomate et Concombre</b> Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti <b>Quiche au Fromage</b> <b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>  <b>Carré du Trièves BIO</b> de la <b>Laiterie du Mont</b> <b>Pêche BIO</b>	jeudi 27 juin	<b>Concombre BIO Français</b> à la Bulgare Chipolata Grillée de <b>La Ferme de Challong</b> <b>Bolognise de Lentilles Vertes BIO</b> <b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b>  Brie <b>Tome des Bauges AOP</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	vendredi 28 juin	Salade Verte & Sauce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Sauté de <b>Veau HVE Français</b> Marengo <b>Œufs Brouillés BIO au Fromage</b> Petits Pois & <b>Carottes BIO</b> à l'Étuve  P'tit Suisse Sucré Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive
27	lundi 1 juil.	<b>Courgettes BIO</b> Râpées & Sauce Andalouse <b>Raviolis BIO aux Légumes du Soleil de Royans</b>	mardi 2 juil.	Radis Roses et Beurre Brandade de Colin aux Pommes de Terre <b>Purée de Pommes de Terre &amp; Œufs Durs BIO</b>  Camembert <b>Reblochon Fruiter AOP</b> de <b>La Fromagerie P</b> <b>Neclarine BIO</b>	mercredi 3 juil.	Pastèque à Croquer Rôti de Veau <b>Français</b> & son Jus <b>Quiche au Fromage</b> <b>Polenta BIO</b> Tradition Tomates & Aubergines  <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Parquet</b> façon Stracciatella	jeudi 4 juil.	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Purée PDT, Carottes &amp; Pois Chiche BIO</b>  <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf  Panacotta à la Fraise <b>Leztroy</b>	vendredi 5 juil.	<b>PN DE FIN D'ANNEE</b> : Sandwich Jambon Blanc, Meule de <b>Savoie</b> <b>Sandwich Thon &amp; Mayonnaise</b> Chips  <b>Gourde Compôte de Fruits BIO</b> Cake à la <b>Banane BIO Leztroy</b>

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