

Atelier de Chautagne - 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

Semaine	41		42		43		44			
	lundi 7 oct.	Allergène	mardi 8 oct.	Allergène	mercredi 9 oct.	Allergène	jeudi 10 oct.	Allergène	vendredi 11 oct.	Allergène
Semaine	Betteraves HVE Françaises & Vinaigrette Lez	1-2-3-8-10-14	Salade de Coquillettes 1/2 Complètes BIO	1-2-3-8-10-14	Concombres BIO à la Bulgare	1-2-3-8-10-14	Dos de Lieu Noir aux Epices Douces	1-2-3-4-5-6-8-10-14	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14
	Escalope de Porc HVE de La Ferme de Chal	1-2-3-8-10-14	Quiche au Fromage, Œuf & Lait BIO du Crêt	1-2-3-8-10-14	Quenelle Nature BIO de St-Jean-de-Royans	1-2-3-8-10-14	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14	Sauté de Veau HVE de Challonges façon Tr	1-2-3-8-10-14
	Bolognaise de Pois Chiches au Potimarron E	1-2-3-8-10-14	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8	Riz BIO au Curry	1-2-3-8	Semoule BIO Alpina Savoie aux Epices	1-2-3-8	Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14
	PDT BIO de Serrières en Chautagne façon P	1-2-3-8	Pommes Pâtisseries BIO Lezsaisons	--	Fian Feuilleté Leztroy	1-2-3	Carotte & Navet BIO au Cumin	1-2-3-8	Gratin Dauphinois au PDT HVE de Savoie	1-2-3-8
Semaine	Meule de Savoie BIO	1-					Abondance AOP	1-	Haricots Beurre Tomatés	1-2-3-8
	Grappes de Raisin	--					Poire BIO de Cercier	--	Yaourt aux Framboises BIO de Minzier	1-
Semaine	Emincé de Poulet Français à l'italienne	1-2-3-8-10-14	Salade de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-10-14	Macédoine de Légumes, Carottes & Navet	1-2-3-8-10-14	Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO	1-2-3-8-10-14	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14
	Quenelle Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sauce T	1-2-3-4-5-6-8-10-14	Chipolata Grillée de La Saison des Alpes,	1-2-3-8-10-14	Boulettes Lentilles Vertes BIO, coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14	Rôti de Bœuf Français au Jus	1-2-3-8-10-14
	Riz Basmati BIO au Curcuma	1-2-3-8	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14	Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14	Macarons BIO Alpina Juste au Beurre	1-2-3-8	Œufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14
	Purée Chou-Fleur & Haricot Lingot BIO	1-2-3-8	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8	Crozets BIO Crémeux Alpina Savoie	1-2-3-8	Potimarrons BIO Rôtis	1-2-3-8	Ecrasé de PDT BIO	1-2-3-8
Semaine	Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua	1-	Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8	Bûche de Chèvre	1-			Dés de Fromages de Région	1-
	Pomme BIO de Cercier	--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de Tétaz	1-	Tome des Bauges AOP	1-	Gâteau Basbousa à l'Amande Leztroy	1-2-3-11	Compote de Pomme Lezsaisons	--
Semaine	Vacances Scolaires	Allergène								
	Dos de Cabillaud en Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14	Œuf Dur BIO & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14	Soupe de Courgette Lezsaisons	1-2-3-8-10-14	Pain façon Bretzel	1-2-3-7-11-12	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14
	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8	Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14	Tortilla aux PDT & Œufs BIO Français	1-2-3-8-10-14	Currywurst, Knack de La Saison du Mont-C	1-2-3-8-10-14	Sauté de Bœuf BIO des GAEC des Savoie &	1-2-3-8-10-14
	Cœur de Blé BIO Alpina Savoie cuit Pilaf	1-2-3-8	Quenelle Nature Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14
Semaine	Carottes de Savoie à la Crème	1-2-3-8	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8			Spätzle au Beurre	1-2-3-8	PDT & Poireaux BIO en Gratin	1-2-3-8
	Brie	1-	Crumble de Butternuts BIO de Savoie	1-2-3-8	Beaufort AOP Vallée de Hte-Maurienne, Lar	1-	Choucroute	1-2-3-8		
	Reblochon AOP	1-			Banane BIO des Antilles	--			Fromage Blanc Fermier BIO du Crêt Joli	1-
	Pomme BIO de Chevrier, Atouf Pom	--	Crème Dessert Leztroy au Chocolat & Lait B	1-2-3-7			Forêt Noire Leztroy	1-2-3-7	à la Confiture de Fraises Lezsaisons	
Semaine	Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14						
	P'tit Colin sauce Massalé	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO Française	1-2-3-8-10-14	Rôti de Veau Français au Jus	1-2-3-8-10-14	Crème de Potimarron de Savoie, Lezsaisons	1-2-3-8-10-14	Râpé de Potimarron BIO & Noisette	1-2-3-8-10-14
	Bolognaise de Pois Chiches au Potimarron E	1-2-3-8-10-14			Boulette de Lentilles BIO, coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14	Aiguillette de Poulet Français sauce Trompe	1-2-3-8-10-14	Sauté de Parc Français à l'Echalote	1-2-3-8-10-14
	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8	Riz Camarguais BIO IGP cuit Pilaf	1-2-3-8	Coquillettes Semi Complètes BIO Alpina Jus	1-2-3-8	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8	Dos d'Eglefin sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14
Semaine	Blettes BIO Etuvées	1-2-3-8			Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8	Curry de PDT, Carotte & Potimarron BIO de S	1-2-3-8-11	Purée de Pois Cassés BIO	1-2-3-8
			Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua	1-					Salsifis Persillés	1-2-3-8
			Raclette IGP Fruitière des Bornes	1-	Carré du Trièves BIO de la Laiterie du Mt Aig	1-			Fromage de Région	1-
	Poire BIO de Cercier, Lacroix	--	Banane BIO des Antilles	--	Compote Pomme HVE Lezsaisons & Mering	3-	Tarte Courge & Amandes Leztroy	1-2-3-11	Gâteau de Semoule BIO aux Raisins secs	1-2-3-

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