Atelier Des Usses - Allergènes Restaurant d'Entreprise

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent êtres 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 DECEMBRE 2026

50	lundi 7 déc.	Allergène	mardi 8 déc.	Allergène	mercredi 9 déc.	Allergène	jeudi 10 déc.	Allergène	vendredi 11 déc.	Allergène
Semaine	Crème Dubarry **Lezsaisons** & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	Salade de **Betteraves BIO** & Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Pâté en Croûte & Cornichon	1-2-3-8-10-14-
	Croziflette Savoyarde, **Crozets BIO Alpina Savoie**	1-2-3-8-10-14-	Colin d'Alaska Plein Filet Pané & **Citron BIO**	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Escalope de Dinde **Française** Sauce au Miel	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau **Français** Marengo	1-2-3-8-10-14-	**Quenelle Nature BIO de St-Jean** sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-
	Gratin Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	**Cake aux Olives Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	**Quiche aux Poireaux BIO**	1-2-3-8-10-14-	**Boulette de Pois façon Kefta Sauce Tomate Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-		
			Poêlée de Haricots Verts	1-2-3-8-	**Patates Douces BIO** Rôties	1-2-3-8-	**Semoule BIO Alpina Savoie**	1-2-3-8-	**Riz BIO** cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
	Flan de **Potimarron BIO**	1-2-3-8-			Epinards au **Lait BIO** de **Minzier**	1-2-3-8-	Fondue de **Poireaux BIO**	1-2-3-8-	**Carottes BIO** Vichy	1-2-3-8-
	Gruyère IGP, de **Franche-Comté**	1-	**Meule de Savoie BIO**	1-	**Carré du Trièves BIO** de **La Laiterie du Mt-Aiguille**	1-	Tomme **Fermière**	1-	Camembert des **Pâturages Comtois**	1-
	Clémentine Corse BIO IGP	--	Muffin au Chocolat **Leztroy**	1-2-3-7-	Purée Pomme & **Mirabelle IGP Lezsaisons**	--	**Yaourt Nature Sucré BIO** du **GAEC Tétaz**	1-	**Kiwi BIO** de la **Vallée du Rhône**	--
51	lundi 14 déc.	Allergène	mardi 15 déc.	Allergène	mercredi 16 déc.	Allergène	jeudi 17 déc. Repas de Noël	Allergène	vendredi 18 déc.	Allergène
Semaine	Terrine de **Potimarron BIO** & Sauce Tartare **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, **Carottes & Chou BIO**	1-2-3-8-10-14-	Feuilleté Sucre d'Orge Tomate, Mâche & Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Saumon/Gruyère, Mâche & Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	**Soupe Butternut & PDT BIO Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-
							Quiche au Comté BIO AOP	1-2-3-8-10-14-		
	P'tit Colin Sauce Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	**Raviolis Emmental & Basilic BIO** de **St-Jean** Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet **Français** Crémeux aux Cêpes	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier Landais, **PDT & Patate Douce BIO**	1-2-3-8-10-11-14-	Bolognaise de **Bœuf BIO Français**	1-2-3-8-10-14-
	Flan au Potimarron BIO	1-2-3-8-10-14-			**Bouchée Pané Blé (Coco & Curry) & Sauce Barbecue Leztroy**	1-2-3-8-10-11-14-	**Hachis de Pois, PDT & Patate Douce BIO**	1-2-3-8-10-11-14-	**Bolognaise de Pois BIO Français**	1-2-3-8-10-14-
	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-			**Polenta BIO** à l'**Abondance AOP** de **Nos Frutières**	1-2-3-8-			**Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie** façon Pilaf	1-2-3-8-
	Chou-Fleur en Béchamel, **Lait BIO** de **Minzier**	1-2-3-8-	Brocolis Persillés	1-2-3-8-	Salsifis Persillés	1-2-3-8-			Flan **Carottes BIO**, Chèvre & Miel	1-2-3-8-
	Abondance AOP* de **Nos Fruitières**	1-	**Raclette IGP**	1-	Brie des **Pâturages Comtois**	1-	Bûche Vanille & Chocolat Blanc **Leztroy**	1-2-3-7-	Bûchette de Chèvre	1-
	Purée de Pomme **Lezsaisons**	--	**Yaourt aux Fruits Rouges BIO** de **La Ferme du Crêt Joli**	1-	Banane des **Antilles**	--	**Clémentine Corse BIO IGP** & Papillotes **Révillon**	1-2-3-7-9-11-12-	**Pomme BIO** de **Cercier**	--
52	lundi 21 déc. Vacances Scolaires	Allergène	mardi 22 déc.	Allergène	mercredi 23 déc.	Allergène	jeudi 24 déc.	Allergène	vendredi 25 déc.	Allergène
Semaine	Macédoine de Légumes	1-2-3-8-10-14-	**Céleri Rave BIO** Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	**Œufs Durs BIO Français** & Mayonnaise **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-		
	Dos d'Eglefin Sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Escalope de Porc **Français** sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Mini-Quenelle Nature **Giraudet** Sauce Tomate **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-	Lasagne de Bœuf **Français**	1-2-3-8-10-14-		
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	**Œufs BIO Brouillés Français au Fromage**	1-2-3-8-10-14-			**Gratin Macaronis Tomate & Légumes**	1-2-3-8-10-14-		
	Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	**PDT BIO** au Four	1-2-3-8-	**Riz & Quinoa Blanc BIO**	1-2-3-8-			Férié	
	Purée de Brocolis	1-2-3-8-	**Blettes BIO** en Béchamel	1-2-3-8-	Fondue de **Poireaux BIO**	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Beurre	1-2-3-8-		
	Tomme Fermière IGP* de Savoie	1-	**Reblochon Fruitier AOP**	1-	Camembert des **Pâturages Comtois**	1-	**Gruyère IGP**, **Franche-Comté**	1-		
	Purée de Pomme & Poire **Lezsaisons**	--	Yaourt Nature Sucré de **La Ferme des 4 Saisons**	1-	Flan Vanille au **Lait BIO** de **Minzier**	1-2-3-	**Kiwi BIO** de la **Vallée du Rhône**	--		
53	lundi 28 déc.	Allergène	mardi 29 déc.	Allergène	mercredi 30 déc.	Allergène	jeudi 31 déc.	Allergène	vendredi 1 janv.	Allergène
Semaine	Composée de Saison	1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, **Carottes & Chou BIO**	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	Salade de **Perlines HVE Alpina Savoie**	1-2-3-8-10-14-		
	Aiguillette de Poulet **Français** à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin d'Alaska et Petits Légumes	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Chipolata de **La Maison Hofer**, Sauce Rougail	1-2-3-8-10-14-	**Œufs Brouillés BIO Français** à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-		
	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	**Colombo aux Petits Légumes de Saison**	1-2-3-8-10-11-14-	**Boulette de Pois façon Kefta Sauce Tomate Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-				
	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	**Riz Basmati BIO** façon Pilaf	1-2-3-8-	Ecrasé de **PDT BIO**	1-2-3-8-	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Férié	
	Potimarrons BIO Rôtis	1-2-3-8-			**Blettes BIO** Etuvées	1-2-3-8-				
	Brie des **Pâturages Comtois**	1-	**Abondance AOP** de **Nos Fruitières**	1-	**Raclette IGP**	1-	**Comté BIO AOP**, **Seignemartin de Nantua**	1-		
	Purée de Pomme & Poire **Lezsaisons**	--	**Yaourt Fermier HVE** à la **Crème de Marron BIO AOP**	1-11-	Kaki au Sirop	--	Crinkles au Chocolat **Leztroy**	1-2-3-7-		

*Les enfants de moins de 6 ans, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées ne doivent pas consommer de fromage au lait cru)

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