

Atelier de Chautagne - Allergènes MG

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

Semaine	1	lundi 2 janv.	Allergène	mardi 3 janv.	Rentrée Scolaire	Allergène	mercredi 4 janv.	Allergène	jeudi 5 janv.	Allergène	vendredi 6 janv.	Epiphanie	Allergène
		Emincé de Veau Français au Romarin	1-2-3-8-10-14-	Dés de Betteraves BIO en Vinaigrette		1-2-3-8-10-14-		1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Bœuf Français et son Jus Brun		1-2-3-8-10-14-
		Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Raviolis BIO de Royans aux Légumes du Sa		1-2-3-8-10-14-	Eglefin sauce au Curry		Emincé de Dinde Française à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Cœufs Brouillés BIO aux Fines Herbes		1-2-3-8-10-14-
		Purée de Pois Cassés	1-2-3-8-				Cake au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Pois Chiches et Carottes BIO sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Polenta BIO Tradition		1-2-3-8-
		Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-				Epinars aux Lait BIO	1-2-3-8-	Riz BIO Fantaisie	1-2-3-8-	Butternut de Savoie Rôti		1-2-3-8-
Semaine	2	lundi 9 janv.	Allergène	mardi 10 janv.		Allergène	mercredi 11 janv.	Allergène	jeudi 12 janv.	Menu Savoyard	Allergène	vendredi 13 janv.	Allergène
		Crème Dubarry Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Carottes & Panais BIO Râpés en Vinaigrette		1-2-3-8-10-14-		1-2-3-8-10-14-	Tartiflette Savoyarde Leztroy		Céleri BIO en Rémoulade		1-2-3-8-10-14-
		Dos de Cabillaud en Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelles Nature BIO du Royans Coulis Pro		1-2-3-8-10-14-	Colombo d'Aiguillettes de Poulet Français	1-2-3-8-10-14-	Gratin de PDT BIO au Reblochon	1-2-3-8-10-14-	Tajine de Veau BIO façon Marocaine		1-2-3-8-10-14-
		Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-				Flan Carottes BIO, Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Cœufs Brouillés BIO au Fromage		1-2-3-8-10-14-
		Coquillettes BIO Alpina au Beurre	1-2-3-8-	Poelée de Haricots Verts BIO		1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Compote de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Semoule BIO Gonflée		1-2-3-8-
Semaine	3	lundi 16 janv.	Allergène	mardi 17 janv.		Allergène	mercredi 18 janv.	Allergène	jeudi 19 janv.		Allergène	vendredi 20 janv.	Allergène
		Emincé de Porc de Challonges sauce Vallée	1-2-3-8-10-14-	Coleslaw aux Raisins Secs, Chou & Carotte		1-2-3-8-10-14-	Macédoine de Légumes, Carottes & Navet	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Butternut et PDT BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud au Beurre		1-2-3-4-5-6-8-10-14-
		Quenelles Nature BIO sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Filet de Colin, Sauce Citron		1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché BIO Français, et son Jus	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf		1-2-3-8-
		Chou Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-	Boulettes Pois Chiches & Poivrons BIO		1-2-3-8-10-14-	Cœufs Durs BIO	1-2-3-8-10-14-	Flan Brocolis BIO & Artichaut	1-2-3-8-10-14-	Purée de Brocolis BIO		1-2-3-8-
		Lentilles Vertes BIO Mijotées	1-2-3-8-	PDT de Savoie Vapeur		1-2-3-8-	Mélange Boulghour/Quinoa/Graine de Co	1-2-3-8-	Crozels BIO Alpina Savoie Crémeux	1-2-3-8-	Comté AOP BIO		1-
Semaine	4	lundi 23 janv.	Allergène	mardi 24 janv.		Allergène	mercredi 25 janv.	Allergène	jeudi 26 janv.		Allergène	vendredi 27 janv.	Allergène
		La Dent du Chat BIO	1-	Fondue de Poireaux BIO		1-2-3-8-	Blettes BIO Etuvées	1-2-3-8-	Camembert	1-	Quartiers d'Orange		1-
		Clémentines	--	Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier		1-	Panacotta Framboise BIO Lezsaisons	1-	Compote de Pomme & Myrtille BIO Lezsaisons	--	Compote de Pomme BIO		--
		Soupe à l'Oignon Leztroy	1-2-3-8-10-14-										
		Diot de Challonges Tranché au Vin Blanc	1-2-3-8-10-14-	Quenelles BIO du Royans à la Provençale		1-2-3-8-10-14-	Loup de Mer sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Cœufs BIO Brouillés aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-	Bourguignon de Bœuf BIO des Savoie		1-2-3-8-10-14-
Semaine	5	lundi 30 janv.	Allergène	mardi 31 janv.		Allergène	mercredi 1 févr.	Allergène	jeudi 2 févr.	Chandeleur	Allergène	vendredi 3 févr.	Allergène
		Quenelles de Légumes BIO sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-				Flan Dubarry	1-2-3-8-10-14-	Poêlée d' Haricots Verts BIO	1-2-3-8-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO		1-2-3-8-10-14-
		Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Riz BIO façon Cantonnais		1-2-3-8-	Pommes de Terre de Savoie au Four	1-2-3-8-	Pépinielles BIO Alpina au Beurre	1-2-3-8-	Croës BIO Alpina façon Pilaf		1-2-3-8-
		Fromage Râpé Français	1-	Fondue de Poireaux BIO		1-2-3-8-	Salsifis Persillés	1-2-3-8-	Abondance AOP des Pays de Savoie	1-	Gratin de Courge		1-2-3-8-
		Pomme BIO de Cercier	--	Petit Suisse Nature		1-	Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-9-11-	Banane BIO	--	Camembert		1-
Semaine				Ananas au Sirap de Badiane		--	à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche				Brioche Tressée		1-2-3-
		Salade de Carottes BIO râpées	1-2-3-8-10-14-										
		Raviolis BIO du Royans sauce Crème	1-2-3-8-10-14-	Duo Betteraves Rouges BIO & Maïs en Vina		1-2-3-8-10-14-	Râpé de Céleri BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français aux Herbes	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Légumes & PDT BIO Lezsaisons		1-2-3-8-10-14-
				Emincé de Porc de Challonges à l'Italienne		1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud à la Crème	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Noir au Beurre		1-2-3-4-5-6-8-10-14-
				Quenelles Nature BIO sauce Tomatée		1-2-3-8-10-14-			Pommes de Terre Grenailles BIO	1-2-3-8-	Penne Rigate BIO à l'Huile d'Olive		1-2-3-8-10-14-
Semaine				Semoule BIO Gonflée		1-2-3-8-	Riz BIO Camarguais IGP	1-2-3-8-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Epinars au Lait BIO		1-2-3-8-
							Carottes de Savoie Vichy	1-2-3-8-	Petit Suisse Nature	1-	Fromage Français Râpé		1-
				Meule de Savoie		1-			Crêpe Fourrée Chocolat & Noisette	1-2-3-7-9-11-	Mousse au Chocolat Leztroy		1-2-3-7-
				Purée de Pomme HVE Lezsaisons		--	Pomme BIO des Pays de Savoie Caramélisé	--					
		Clémentines	--										

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