

Atelier de Chautagne - Allergènes MG

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

MENUS DU MOIS DE JUIN 2023	Semaine	23	lundi 5 juin	Allergène	mardi 6 juin	Allergène	mercredi 7 juin	Allergène	jeudi 8 juin	Allergène	vendredi 9 juin	Menu Méditerranéen	Allergène
			Tranche de Pastèque Fraicheur	–			Concombres BIO façon Tzatziki	1-2-3-8-10-14-			Tomates BIO & Vinaigrette Basilic Lezroy		1-2-3-8-10-14-
			Diot de Challonges Tranché au Vin Blanc	1-2-3-8-10-14-		Tarte Tomate BIO & Moutarde	1-2-3-8-10-14-				P'tit Colin et Riz BIO façon Paëlla		1-2-3-4-5-6-8-10-14-
			Fian Carottes BIO, Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-			Ceufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-			Paëlla sans viande & sans poisson		1-2-3-8-10-14-
			PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-		Epinards au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-						
			Courgettes BIO au Cumin	1-2-3-8-		Pépinettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-						
			Crème Dessert Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-		Abricot, selon Maturité	–				Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive Lez		1-2-3-11-
							Compote Pomme & Framboise BIO Lezsaison	–			Melon Charentais		–
	Semaine	24	lundi 12 juin	Allergène	mardi 13 juin	Allergène	mercredi 14 juin	Allergène	jeudi 15 juin	Allergène	vendredi 16 juin		Allergène
			Emincé de Porc de Région à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-		Quenelle Nature BIO de Royans sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-				Salade de Tomates & Concombres BIO		1-2-3-8-10-14-
			Penne Riagte BIO à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-10-14-			Colin à la Crème à la Crème	1-2-3-4-5-6-8-10-14-			Courgettes BIO et Bœuf BIO Façon Moussaka		1-2-3-8-10-14-
			Gratin de Chou-Fleur au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-		Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-				Moussaka aux Lentilles Vertes BIO		1-2-3-8-10-14-
			Lentilles Vertes BIO Mijotées	1-2-3-8-		Courgettes BIO Sautées	1-2-3-8-						
			Comté BIO AOP	1-		Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-						
			Abricot BIO	–		à la Confiture de Fraise Française Lezsaisons							
							Banane BIO des Antilles	–			Crème Caramel Lezroy, au Lait & Œuf BIO	1-2-3-	
	Semaine	25	lundi 19 juin	Allergène	mardi 20 juin	Allergène	mercredi 21 juin	Allergène	jeudi 22 juin	Allergène	vendredi 23 juin		Allergène
			Emincé de Poulet Français Rôti	1-2-3-8-10-14-		Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-						
			Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-		Emincé de Porc de Challonges à la Provenç	1-2-3-8-10-14-						
			Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-		Fian aux Courgettes BIO	1-2-3-8-10-14-						
			Tomate & Courgette BIO en Ratatouille	1-2-3-8-		PDT Rôties	1-2-3-8-						
			Yaourt Nature du Pays Rochois	1-		Meule des 2 Savoies BIO	1-						
						Melon Charentais BIO	–						
	Semaine	26	lundi 26 juin	REPAS FROID	Allergène	mardi 27 juin	Allergène	mercredi 28 juin	Allergène	jeudi 29 juin	Allergène	vendredi 30 juin	Allergène
			Radis Roses et Beurre	1-		Taboulé Oriental, Semoule, Tomate et Concombre	1-2-3-8-10-14-						
			Terrine de Chou-Fleur & Carottes BIO, sauce	1-2-3-8-10-14-		Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-						
			Salade Coquillettes BIO Alpina Savoie à l'An	1-2-3-8-		Haricots Verts BIO Persillés	1-2-3-8-						
			Petit Suisse Nature	1-									
			Biscuit Sablé Vanille Lezroy	1-2-3-		Pastèque à Croquer	–						
	Semaine	27	lundi 3 juil.	Allergène	mardi 4 juil.	Allergène	mercredi 5 juil.	Allergène	jeudi 6 juil.	Allergène	vendredi 7 juil.		Allergène
			Cake aux Courgettes BIO Lezroy	1-2-3-8-10-14-									
			Filet de Colin, sauce Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-						
			Quenelle Nature à la Béchamel	1-2-3-8-10-14-									
			Epinards au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-		Torsades BIO Juste au Beurre	1-2-3-8-						
						Tian Provençale	1-2-3-8-						
			Petit Suisse Nature	1-		Bûche de Chèvre	1-						
			Abricot BIO	–		Pommes BIO Caramélisées Lezsaisons	–						

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