

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

Semaine 36	lundi 4 sept.	Allergène	mardi 5 sept.	Allergène	mercredi 6 sept.	Allergène	jeudi 7 sept.	Allergène	vendredi 8 sept.	Allergène
	Carottes BIO & Maïs Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-			Concombre BIO façon Crétoise	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette aux Epices	1-2-3-8-10-14-	Pastèque	--
	Raviolis BIO Emmental & Basilic de Royans	1-2-3-8-10-14-	Filet de Colin, Sauce Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Emincé de Dinde Française Curry	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché de Bœuf BIO Français et son Jus	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc	1-2-3-8-10-14-
			Cake au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quiche Tomate & Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO aux Tomates	1-2-3-8-10-14-
			Epinards au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Riz BIO Safrané	1-2-3-8-	Purée de PDT de Savoie, Pointe de Crème	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes BIO	1-2-3-8-
			PDT à la Vapeur	1-2-3-8-	Tomates BIO à la Provençales	1-2-3-8-				
	Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	1-	Nectarine BIO	--	Clafoutis aux Prunes, Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Meule de Savoie BIO	1-	Petit Suisse Nature	1-
							Melon Charentais	--	Sablé Spéculoos Leztroy	1-2-3-
Semaine 37	lundi 11 sept.	Allergène	mardi 12 sept.	Allergène	mercredi 13 sept.	Allergène	jeudi 14 sept.	Allergène	vendredi 15 sept.	Allergène
			Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette aux Epices	1-2-3-8-10-14-	Chipolata de Challonges Grillée Tranchée	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Bœuf Français et son Jus	1-2-3-8-10-14-
	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Risotto Camarguais aux Légumes du Soleil	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiches & Poivrons BIO	1-2-3-8-10-14-
	Haricots Verts BIO Sautés	1-2-3-8-	Quenelles Nature sauce Provençale	1-2-3-8-10-14-	Riz Camarguais IGP & Courgettes BIO	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-
	Semoule BIO Gonflée	1-2-3-8-	Blé BIO façon Pilaf	1-2-3-8-			Ratatouille, Courgettes & Tomates BIO	1-2-3-8-	Concassée de Tomates BIO	1-2-3-8-
Semaine 38	lundi 18 sept.	Allergène	mardi 19 sept.	Allergène	mercredi 20 sept.	Allergène	jeudi 21 sept.	Allergène	vendredi 22 sept.	Allergène
			Yaourt Nature BIO du GAEC Tétaz, Saint Germain	1-	Crumble aux Prunes	1-2-3-	Meule de Savoie	1-	Brie	1-
							Compote Pomme & Fraise Lezsaisons	--	Pastèque	--
Semaine 39	lundi 25 sept.	Allergène	mardi 26 sept.	Allergène	mercredi 27 sept.	Allergène	jeudi 28 sept.	Allergène	vendredi 29 sept.	Allergène
	Carottes de Savoie en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Quenelles BIO Nature du Royans Tomatées	1-2-3-8-10-14-	Eventail de Melon Charentais BIO	--	Concombres BIO à la Bulgare	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Sauce Balsamique Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Dos d'Eglefin sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-			Diot de la Ferme de Challonges Tranché	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieux Noirs en Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau Français HVE façon Marengo	1-2-3-8-10-14-
	Flan Dubarry	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Œufs Durs BIO & Mayonnaise	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-
	Riz BIO aux Poivrons	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Sautés	1-2-3-8-	Purée de Pois Cassés	1-2-3-8-	Croûtes BIO Alpina Savoie façon Pilaf	1-2-3-8-	Pommes de Terre HVE de Savoie au Four	1-2-3-8-
	Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-	Camembert	1-	Aubergine & Courgettes BIO	1-2-3-8-	Tomate BIO & Poivron Basquaise	1-2-3-8-	Comté BIO AOP Seigues Martin	1-
	à la Confiture de Banane Lezsaisons		Prunes	--	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-11-	Flan Vanille, Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Grappe de Raisin	--
					à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche					

Substitut SANS VIANDE

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