

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 D'OCTOBRE 2023	40	Séquence	lundi 2 oct.	Allergène	mardi 3 oct.	Allergène	mercredi 4 oct.	Allergène	jeudi 5 oct.	Allergène	vendredi 6 oct.	Allergène
			Céleri Rave BIO Rémoulade sauce Leztroy	1-2-3-8-10-14-10-14-	Emincé de Veau BIO Français au Curry	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin Crémé	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Emincé de Poulet Français Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-
			Filet de Merlu sauce à l'Italienne	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Flan Dubarry	1-2-3-8-10-14-	Ceufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO Basmati façon Pilaf	1-2-3-8-	Quenelle Nature sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-
			Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-	PDT BIO au Four	1-2-3-8-	Petits Pois Étuvés & Carottes BIO	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Poêlés	1-2-3-8-	Choux Fleurs Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-
	41	Séquence	Penne BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-	Concassée de Tomates	1-2-3-8-	PDT BIO Vapeur	1-2-3-8-	Brie	1-	Semoule BIO Gonflée	1-2-3-8-
					Meule de Savoie BIO	1-			Poire BIO de Cercier	--	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-
			Compote Pomme & Abricot Lezsaisons	--	Cube de Pomme BIO Lezsaisons	--	Yaourt Nature BIO de Minzier	1-			à la Confiture de Fraises Françaises Lezsaisons	
	42	Séquence	lundi 9 oct.	Allergène	mardi 10 oct.	Allergène	mercredi 11 oct.	Allergène	jeudi 12 oct.	Allergène	vendredi 13 oct.	Allergène
			Betteraves BIO & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-					Carottes BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-		
			Emincé de Porc de Région à la Dijonnaise	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Noir au Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Dos de Cabillaud au Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bœuf BIO des GAEC des 2 Savoie façon Bo	1-2-3-8-10-14-	Ceufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-
			Flan Carotte BIO, Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-	Quiche aux Légumes	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-		
	43	Séquence	Pommes de Terre de Savoie à la Vapeur	1-2-3-8-	Blé BIO à la Tomate	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Macaronis BIO Alpina Juste au Beurre	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO	1-2-3-8-
			Brie	1-	Carottes BIO Persillées	1-2-3-8-	Potimarron BIO Rôtis	1-2-3-8-			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
			Pomme BIO de Lacroix, Cercier	--	Abondance Fermière AOP de Pers-Jussy	1-	Petit Suisse Sucré	1-	Fromage Râpé Français	1-	Banane BIO des Antilles	--
					Grappes de Raisin	--			Compote Pomme & Poire Lezsaisons	--		
	44	Séquence	lundi 16 oct.	Allergène	mardi 17 oct.	Allergène	mercredi 18 oct.	Allergène	jeudi 19 oct.	Allergène	vendredi 20 oct.	Allergène
			Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-10-14-	Quiche au Fromage, Ceuf & Lait BIO du Crê	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Veau Français au Jus	1-2-3-8-10-14-	Emincé Poulet Français sauce Tandoori	1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO	1-2-3-8-10-14-
			Dos de Cabillaud sauce Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-10-14-			Cake au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulettes Pois Chiches & Poivrons BIO, Coul	1-2-3-8-10-14-	Diot Tranché à la Vigneronne de la Ferme	1-2-3-8-10-14-
			Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Carottes de Savoie à la Crème	1-2-3-8-	Céréales Gourmandes BIO	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-10-14-
	45	Séquence	Croës BIO Alpina Savoie cuit Pilaf	1-2-3-8-	PDT BIO au Four	1-2-3-8-	Tortis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Potimarron BIO Rôtis	1-2-3-8-	Curry de PDT, Carotte & Potimarron BIO de	1-2-3-8-
			Blettes BIO Etuvées	1-2-3-8-			Camembert	1-	Comté BIO AOP de SeigneMartin, Nantua	1-		
			Yaourt Nature BIO du GAEC Tétaz	1-	Pomme BIO de Lacroix, Cercier	--	Poire BIO de Cercier	--	Banane BIO des Antilles	--	Crème Dessert Leztroy au Potimarron BIO &	1-2-3-
	46	Séquence	lundi 23 oct.	Allergène	mardi 24 oct.	Allergène	mercredi 25 oct.	Allergène	jeudi 26 oct.	Allergène	vendredi 27 oct.	Allergène
			Vacances Scolaires				Soupe de Légumes Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Menu Oriental			
			Tortilla aux PDT & Ceufs BIO , coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau Français façon Tajine	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Tranchée de la Ferme de Challo	1-2-3-8-10-14-
			Haricots Plats Tomatés	1-2-3-8-	Riz Camarguai BIO IGP cuit Pilaf	1-2-3-8-	Purée de PDT de Savoie & Ceufs Durs BIO	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-	Ceufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-
	47	Séquence	Farfalles au Beurre	1-2-3-8-	Potimarron BIO Rôtis au Beurre	1-2-3-8-			Semoule BIO aux Epices	1-2-3-8-	Epinards Recette des Enfants au Lait BIO de	1-2-3-8-
			Beaufort AOP de la Vallée de Haute-Maurie	1-	Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-	Fromage Râpé Français	1-	Carotte & Navet BIO au Cumin	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-
			Pomme BIO d'Alout Pom. Chevrier	--	à la Confiture de Nectarine Lezsaisons	--	Banane BIO des Antilles	--	Gâteau Basboussa à l'Amande Leztroy	1-2-3-11-	Bûche de Chèvre	1-
											Poire BIO de Cercier	--
	48	Séquence	lundi 30 oct.	Allergène	mardi 31 oct.	Allergène	mercredi 1 nov.	Allergène	jeudi 2 nov.	Allergène	vendredi 3 nov.	Allergène
					Menu Halloween							
			Crème de Potimarron de Savoie, Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			Sauté de Canard aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	Macédoine de Légumes, Carottes & Navets	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Roy	1-2-3-8-10-14-
			Filet de Colin sauce Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français sauce Trompe	1-2-3-8-10-14-	Ceufs Durs BIO & Mayonnaise	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Bœuf Français au Jus	1-2-3-8-10-14-		
	49	Séquence	Cake aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiche & Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-			Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-		
			Haricots Beurre Tomatés	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Juste au Beurre	1-2-3-8-	Purée de Pois Cassés	1-2-3-8-	PDT & Poireaux BIO en Gratin		Riz BIO au Curry	1-2-3-8-
			Pépinielles BIO Alpina au Beurre	1-2-3-8-			Crumble de Butternuts BIO de Savoie	1-2-3-8-			Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-
			Comté BIO AOP	1-			Fromage de Région	1-			Petit Suisse Nature	1-
	50	Séquence	Compote Pomme & Myrtille BIO Lezsaisons	--	Yaourt aux Framboises BIO de Minzier	1-	Gâteau de Semoule aux Raisins secs	1-2-3-	Marbré Potimarron BIO & Chocolat	1-2-3-7-	Banane BIO des Antilles	--

Substitut SANS VIANDE & SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Ceuf	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