Atelier de Chautagne - Allergènes MG

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 MAI 2024

Semaine	lundi	Allergène	mardi	Allergène	mercredi	Allergène	jeudi	Allergène	vendredi	Allergène
18	lundi 29 avr.	Allergène	mardi 30 avr.	Allergène	mercredi 1 mai	Allergène	jeudi 2 mai	Allergène	vendredi 3 mai	Allergène
	Carottes BIO Râpées Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Dés de Betteraves BIO	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-				
	Cappellettis de Royans Tomatés	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français sauce Crème	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Porc de Région à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée Tranchée	1-2-3-8-10-14-
			Bolognaise de Pois Chiches & Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Filet de Cabillaud sauce Aurore	1-2-3-8-10-14-			Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-
			Riz BIO au Curcuma	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois aux PDT BIO	1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Purée PDT & Chou-Fleur BIO	1-2-3-8-
					Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Courgettes BIO façon Barbecue	1-2-3-8-
			Beaufort AOP de Haute-Maurienne	1-	Fromage de Région	1-			Brie	1-
	Yaourt aux Fraises BIO de Minzier	1-	Banane BIO des Antilles	--	Fruit de Saison	--	Purée de Pomme BIO Lezsaisons	--	Quatre-Quarts Leztroy	1-2-3-
19	lundi 6 mai	Allergène	mardi 7 mai	Allergène	mercredi 8 mai (Férié)	Allergène	jeudi 9 mai (Férié)	Allergène	vendredi 10 mai (Ascension)	Allergène
	Radis Roses & Beurre	1-	Céleri BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-					Concombre à la Crétoise	1-2-3-8-10-14-
	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau HVE Français Romarin	1-2-3-8-10-14-	Diot Tranchée au Vin Blanc	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Dinde Française à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
			Boulette de Pois Chiche & Poivrons BIO, cou	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-		
	Riz Basmati BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-	Haricots Coco BIO Tomatés	1-2-3-8-	Lentilles vertes BIO Mijotées	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-
					Courgettes Persillées	1-2-3-8-	Choux de Bruxelles Crémés	1-2-3-8-		
	Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet	1-7-	Meule de Savoie BIO	1-	Fromage de Région	1-	Fromage de Région	1-	Fromage de Région	1-
	façon Stracciatella Leztroy		Pomme BIO Caramélisées Lezsaisons	--	Fruit de Saison	--	Flan Chocolat au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Pomme BIO au Four	--
20	lundi 13 mai	Allergène	mardi 14 mai	Allergène	mercredi 15 mai	Allergène	jeudi 16 mai	Allergène	vendredi 17 mai	Allergène
					Terrine Brocolis & Carottes BIO, Sauce Tarta	1-2-3-8-10-14-				
	Emincé de Poulet Français Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature BIO de Royans Sauce Ton	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Veau Français et son Jus	1-2-3-8-10-14-	Filet de Colin sauce Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-10-14-			Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-
	Epinards Crèmeux au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-	Riz BIO Safrané	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Pommes de Terre de Savoie au Four	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-	Courgettes BIO au Cumin	1-2-3-8-	Tomates Concassées	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO	1-2-3-8-
	Comté BIO AOP	1-							Emmental Râpé Français	1-
	Salade Ananas & Mangue	--	Crème Dessert Chocolat au Lait BIO du Crê	1-2-3-7-	Panacotta à la Mirabelle	1-2-3-	Yaourt Nature BIO de Minzier	1-	Compote Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaiso	--
21	lundi 20 mai (Férié)	Allergène	mardi 21 mai	Allergène	mercredi 22 mai	Allergène	jeudi 23 mai	Allergène	vendredi 24 mai (Menu Grec)	Allergène
	Chou-Fleur & Vinaigrette Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-			Concombre BIO façon Tzatziki	1-2-3-8-10-14-
	Emincé de Cuisse de Poulet Français Marin	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud en Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Emincé de Dinde Française sauce Curry	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Moussaka au Bœuf Français & PDT BIO	1-2-3-8-10-14-
	Filet de Poisson en Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelle Nature sauce Aurore	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO & Mayonnaise	1-2-3-8-10-14-			Moussaka Végétarienne Courgette & PDT B	1-2-3-8-10-14-
	Ecrasé de PDT BIO	1-2-3-8-	Blé BIO Tomaté	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-		
	Ratatouille aux Légumes de Saison	1-2-3-8-					Courgettes BIO Sautées	1-2-3-8-		
	Fromage de Région	1-			Meule de Savoie BIO	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-		
	Fruit de Saison	--	Flan Vanille au Lait BIO de La Ferme du Cêt	1-2-3-	Compote Pomme & Chataîgne BIO Lezsaiso	11-	à la Confiture de Banane Lezsaisons		Gâteau Yaourt, Amandes & Pistaches	1-2-3-11-
22	lundi 27 mai	Allergène	mardi 28 mai	Allergène	mercredi 29 mai	Allergène	jeudi 30 mai	Allergène	vendredi 31 mai	Allergène
	Carottes BIO Râpées & Maïs Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Cuidités de Betteraves BIO Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Les Premiers Melons Charentais	--			Les Premières Tomates, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Aiguillettes de Poulet Français sauce à la l'It	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin façon Paëlla au Riz BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Gnocchi BIO sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO des Savoie & Jura sauce Orientale	1-2-3-8-10-14-
	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Paëlla au Riz BIO sans poisson	1-2-3-8-10-14-			Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-
	Penne Rigate BIO à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-					Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Semoule BIO aux Épices Douces	1-2-3-8-
	Ratatouille (Courgettes & Tomates BIO)	1-2-3-8-					PDT BIO au Four	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Persillés	1-2-3-8-
			Abondance AOP	1-	Emmental Râpé Français	1-	Comté Fruité BIO	1-		
	Petit Suisse Nature	1-	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Flan Chocolat au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7	Banane BIO des Antilles	--	Pastèque en Tranche	--

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