

# 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'AOUT 2025	Semaine	32		33		34		35			
		lundi 4 août		mardi 5 août		mercredi 6 août		jeudi 7 août		vendredi 8 août	
		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène	
		Carottes BIO Râpées	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	Salade de Concombres BIO façon Tzatziki	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
		Chipolata Tranchée de La Maison Hofer & sa Sauce Rougail	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Egréné de Pois BIO Français en Bolognaise	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Dinde Française façon Colombo	1-2-3-8-10-14-
		Quenelle Nature Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Spaghettis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	PDT au Four Épinards Français Crémeux au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Emincé Végétal BIO Crémeux, Citron & Courgette	1-2-3-8-10-14-
		Semoule BIO Gonflée	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Carottes Vichy	1-2-3-8-	Melon HVE	--	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
		Tomate & Courgette BIO en Ratatouille	1-2-3-8-	Haricots Plats Tomatés	1-2-3-8-			Brioche Tressée	1-2-3-	Bûchette de Chèvre	1-
		Yaourt Nature de La Ferme des 4 Saisons, Reigner	1-	Meule de Savoie BIO	1-			Pastèque en Tranche	--		--
				Nectarine BIO	--						
lundi 11 août		mardi 12 août		mercredi 13 août		jeudi 14 août		vendredi 15 août			
Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Férié			
	--	--	--	--	--	--	--	Petits Radis & Beurre	1-		
Aiguillette de Poulet Français sauce Crème	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Emincé de Veau Français et Jus	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiche & Poivron BIO, coulis Tomaté Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Diof Tranchée de La Maison Hofer	1-2-3-8-10-14-		
Quiche Tomate & Moularde	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage & Purée de PDT	1-2-3-8-10-14-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-			P'tit Colin Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		
Petits-Pois Etuvés & Carottes BIO	1-2-3-8-			Purée Chou Fleur & Haricots Blancs BIO	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Purée de Pois Cassés BIO	1-2-3-8-		
Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Tian Povençale	1-2-3-8-	Comté BIO AOP, Seignemartin	1-	Courgettes BIO Confites au Cumin	1-2-3-8-	Ratatouille	1-2-3-8-		
Abondance Fruilière AOP	1-	Fromage Blanc BIO du Crêt Joli	1-7-	Pastèque à Croquer	--	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Fromage de Région	1-		
Purée Pomme & Pêche Lezsaisons	--	façon Stracciatella	--			Génoise à la Confiture d'Abricot Lezsaisons	1-2-3-	Salade Pastèque & Melon	--		
lundi 18 août		mardi 19 août		mercredi 20 août		jeudi 21 août		vendredi 22 août			
Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène			
Betteraves Rouges HVE & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	--	--		
Colombo de Colin Recette Estivale, Courgette & Carotte BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Emincé de Filet de Poulet Français sauce Barbecue	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature BIO de Royans à la Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-		
Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Durs Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-				
Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Perlines BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Blé BIO Tomaté	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Courgettes BIO au Pistou	1-2-3-8-		
Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Crème Dessert Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Concassé de Tomate	1-2-3-8-	Emmental Râpé Français	1-		
à la Confiture de Cerise Lezsaisons	--	Nectarine BIO	--			Brie des Pâturages Comtois	1-	Melon HVE	--		
lundi 25 août		mardi 26 août		mercredi 27 août		jeudi 28 août		vendredi 29 août			
Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène			
Radis Roses & Beurre	1-	--	--	--	--	Tomates de Gaillard façon Kachumbari	1-2-3-8-	--	--		
Emincé de Dinde Française sauce au Cidre	1-2-3-8-10-14-	Filet de Colin Sauce Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage, Lait & Œuf BIO	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Brouillés Français à la Tomate	1-2-3-8-10-14-		
Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tomaté Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Terrine Brocolis & Carottes, Sauce Tartare Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier d'Egréné de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-				
Pommes de Terre à la Vapeur Basquaise de Poivron & Tomate	1-2-3-8-1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-			Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-		
		Courgettes BIO Barbecue	1-2-3-8-	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-			Ratatouille	1-2-3-8-		
		Comté BIO AOP	1-					Gruyère IGP	1-		
Flan Chocolat, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Melon HVE	--	Prunes	--	Yaourt à la Pêche de Vigne BIO de Minzier	1-	Purée de Pomme 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