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

		lundi 3 nov. Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 4 nov.	Allergène	mercredi 5 nov.	Allergène	jeudi 6 nov.	Allergène	vendredi 7 nov.	Allergène
EMBRE 2025		-		-	-	-	-	Velouté de Courgette Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-		-
		Raviolis Champ. & Ail des Ours BIO Royans, Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-	Gratin Endives, PDT BIO, Jambon Français & Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français à la Provencale	1-2-3-8-10-14-
	aine			Colombo aux Petits Légumes de Saison		Grafin Endives & PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Palet Pané Bié Coco & Curry et Sauce Fromage	1-2-3-8-10-11-14-
	Ĕ			Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-
	Se	Salsifis Persillés Emmental Râpé Français	1-2-3-8-	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-				,	Potimarrons BIO Rôtis	1-2-3-8-
				Crème Dessert Chocolat Leztroy , au Lait BIO de				Abondance AOP de Nos Fruitières	-		
		Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons		Minzier	1-2-3-7-	Brioche Tressée	1-2-3-	Poire BIO de Cercier		Yaourt à la Châtaigne BIO de Minzier	1-11-
	46	lundi 10 nov.	Allergène	mardi 11 nov. Férié	Allergène	mercredi 12 nov.	Allergène	jeudi 13 nov.	Allergène	vendredi 14 nov. Les Délices des Princesses	Allergène
		Dos de Lieu façon Dugléré 1-2-3-4-5-6-8-10-14-		-	-	-	-	-	1-2-3-8-10-11-14-	Soupe Butternut & PDT BIO Lezsaisons Emincé de Cuisse de Poulet Français au Miel &	1-2-3-8-10-14-
	ē			Emincé de Dinde Française Sauce au Cidre	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta Sauce Massalé		Epices	1-2-3-8-10-14-
	Jair	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu Sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10- 14-					Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-
5	ē	Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés	1-2-3-8-	Haricots Coco Tomatés	1-2-3-8-			Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
6	S	Pomme de terre au Four Petit Suisse Nature	1-2-3-8-	Blettes BIO Béchamel Fromage de Région	1-2-3-8-	Gratin de Courge Spaghetti BIO Brie des Pâturages Comtois	1-2-3-8-	Fondue Poireaux BIO Fromage Blanc BIO de Minzier	1-2-3-8-	Gruvère IGP, de Franche-Comté	1-
\Rightarrow		Cake aux Pommes BIO Leztroy	1-2-3-	Fruit de Saison	-	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	-	façon Stracciatella	1-7-	Pomme BIO de Chevrier	-
	47	lundi 17 nov.	Allergène	mardi 18 nov.	Allergène	mercredi 19 nov.	Allergène	jeudi 20 nov. Menu Beaujolais	Allergène	vendredi 21 nov.	Allergène
S DE		-					-	-		Potage St-Germain BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
		Filet de Colin Sauce Citron 1-2-3-4-5-		Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Boeuf Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Saucisson Tranché à Cuire de la Salaison des Alpes, la Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
ö	ne	Emincé de Pois BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-			Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-		
Ž	mai	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Chou-Fleur en Béchamel	1-2-3-8-	Patate Douce Rôtie au Four	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
us du	Ser	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Lentilles Vertes BIO Mijotées à la Tomate	1-2-3-8-	Blettes BIO Tomatées	1-2-3-8-	Butternut BIO au Beurre	1-2-3-8-		
		Meule de Savoie BIO	1-	Yaourt BIO de La Ferme du Parquet		Carré du Trièves BIO de la Laiterie du Mt Aiguille	1-	Jus Pomme BIO Lacroix, de Cercier	-	Camembert des Pâturages Comtois	1-
		Compotée Pomme & Coing BIO Lezsaisons		à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	1-	Clémentine Corse IGP	-	Sablé Potimarron BIO de Savoie & Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Banane des Antilles	
7	48	lundi 24 nov.	Allergène	mardi 25 nov.	Allergène	mercredi 26 nov.	Allergène	jeudi 27 nov.	Allergène	vendredi 28 nov.	Allergène
		-	-	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	-	-				-
	a)	Brandade de Colin aux PDT & Butternut BIO	1-2-3-4-5-6-8-10- 14-	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français Sauce à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura façon Bourguignon	1-2-3-8-10-14-
	ا ق	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Sauce Crémeuse aux Légumes de Saison	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-			Quenelle BIO Béchamel	1-2-3-8-10-14-
	B	& Purée PDT & Butternut BIO	1-2-3-8-								
	e	Poêlée de Haricots Beurre	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	BIÉ BIO au Beurre Purée Brocolis & Pois Cassés BIO	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé Potimarrons BIO Rôtis	1-2-3-8-
	<i>-</i> 07	Yaourt de Brebis, La Laiterie du Mont-Aiguille	1-			I OLGO BIOCONIS & I OIS CUSSES BIO	1-2-0-0-	Calones 210 a la Ciente	1-2-5-6-	Comté BIO AOP, de Nantua	1-
		Pomme BIO Lacroix, de Cercier		Yourt Nature BIO du GAEC Tétaz, St-Germain-les- Paroisses	1-	Crème Caramel au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Poire BIO de Cercier		Purée Pomme & Mirabelle 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