

Atelier de Chautagne - Allergènes MG

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent étres 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 DECEMBRE 2025

49	lundi 1 déc.	Allergène	mardi 2 déc.	Allergène	mercredi 3 déc.	Allergène	jeudi 4 déc.	Menu Raclette	Allergène	vendredi 5 déc.	Allergène	
	Soupe à l'Oignon Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	--	--	--	--	--	
	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Provençale	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Filet de Colin Sauce au Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		
	Petits Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tomaté Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Falafels BIO de Sassenage & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-		
50	PDT Grenailles Rôties au four	1-2-3-8-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Blé BIO au beurre	1-2-3-8-	PDT BIO Vapeur	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-		
	Emmental Râpé Français	1-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Butternuts BIO Rôtis au beurre	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-		
	Clémentine Corse BIO IGP	--	Bûchette de Chèvre	1-	Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Meule de Savoie BIO	1-	Yaourt Nature BIO du GAEC Tétaz, St-Germain-les-Paroisses	1-		
			Pomme BIO de Cercier	--			Purée de Pomme HVE Lezsaïsons	--				
51	lundi 8 déc.	Allergène	mardi 9 déc.	Allergène	mercredi 10 déc.	Allergène	jeudi 11 déc.		Allergène	vendredi 12 déc.	Allergène	
	Soupe de Carottes de Reignier Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	--	--	--	--	--	
	Croziflette Savoyarde, Crozets BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean sauce Tomate Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Cuisse de Dinde Française Sauce au Miel	1-2-3-8-10-14-	Filet de Colin Sauce Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau Français Marengo	1-2-3-8-10-14-		
	Gratin de Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-			Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-		
52			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Patates Douces BIO Rôties	1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-		
			Blettes BIO en Béchamel	1-2-3-8-	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	PDT BIO Rôties au Four	1-2-3-8-	Potimarron BIO de Savoie Rôti au four	1-2-3-8-		
			Meule de Savoie BIO	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Aiguille	1-	Yaourt Fermier du GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent		Yaourt de Brebis Nature	1-		
	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	Clémentine Corse BIO IGP	--	Purée Pomme & Poire BIO Lezsaïsons	--	à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	1-11-	Muffin au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-		
53	lundi 15 déc.	Allergène	mardi 16 déc.	Allergène	mercredi 17 déc.	Repas de Noël CL	Allergène	jeudi 18 déc.	Repas de Noël	Allergène	vendredi 19 déc.	Allergène
	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	Potage St-Germain BIO Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-
	Chipolata Tranchée de La Maison Hofer	1-2-3-8-10-14-	Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans Sauce Tomate Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Filet de Poulet Français Sauce Crèmeuse	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux de Saumon & Colin	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-		
	Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-			Emincé de Pois BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Béchamel Morilles	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-		
54	Petits Pois Français Etuvés	1-2-3-8-	Flan Dubarry, Chou Fleur BIO	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois Lezsaïsons au PDT de Savoie	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-		
	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-			Poêlée de Haricots Beurre	1-2-3-8-	Butternuts BIO Rôtis aux Epices Douces	1-2-3-8-				
	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-	Yaourt aux Coings BIO de La Ferme du Crêt Joli	1-	Banane des Antilles	--	Bûche Framboise & Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Emmental Râpé Français	1-		
	Purée de Pomme Lezsaïsons	--							Pomme BIO de Chevrier	--		
55	lundi 22 déc.	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 23 déc.	Allergène	mercredi 24 déc.	Allergène	jeudi 25 déc.	Férié	Allergène	vendredi 26 déc.	Allergène
	--	--	--	--	--	--	--	Terrine de Potimarron BIO & Sauce Tartare Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	--
	P'tit Colin Sauce Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Gratin de Macaronis BIO Alpina au Gruyère IGP	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud Huile D'olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Emincé de Veau Français aux Morilles	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Porc Français sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-		
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-			Quenelle Nature BIO Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Filet d'Eglefin sauce Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-		
56	Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Brocolis BIO Persillés	1-2-3-8-	Riz Camarguais BIO IGP	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-		
	Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-			Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Champignons de Paris Farcis	1-2-3-8-	Butternuts BIO Rôtis aux Epices	1-2-3-8-		
	Brie des Pâturages Comtois	1-	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	Flan Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Fromage de Région	1-	Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy	1-2-3-7-		
	Purée de Pomme & Cerise Lezsaïsons	--					Bûche Framboise & Chocolat Leztroy	1-2-3-7-				
57	lundi 29 déc.	Allergène	mardi 30 déc.	Allergène	mercredi 31 déc.	Allergène	jeudi 1 janv.	Férié	Allergène	vendredi 2 janv.	Allergène	
	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	
	Colombo de Colin d'Alaska et Petits Légumes	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Aiguillette de Poulet Française à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier Landais aux PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Bourguignon de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-		
	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Purée Chou Fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Filet de Cabillaud en Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-				
58	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Gratin de Courge Spaghetti BIO	1-2-3-8-	Haricots Lingots BIO à la Tomate	1-2-3-8-	Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés	1-2-3-8-		
	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	Potimarrons BIO Rôtis	1-2-3-8-			Gratin de Cardons Tradition	1-2-3-8-	Blé BIO Tomaté	1-2-3-8-		
	Comté BIO AOP , Seignemartin de Nantua	1-	Meule de Savoie BIO	1-			Fromage de Région	1-				
	Purée de Pomme & Poire Lezsaïsons	--	Crinkles au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Kaki au Sirop	--	Poire BIO de Cercier	--	Yaourt Nature de La Ferme des 4 Saisons , Reignier	1-		

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