

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026

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

Semaine	2	lundi 5 janv.	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 6 janv.	Allergène	mercredi 7 janv.	Allergène	jeudi 8 janv.	Epiphanie	Allergène	vendredi 9 janv.	Allergène
		Raviolis aux Légumes BIO de Royans à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Crème Dubarry Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Emincé de Cuisse de Poulet Français Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & sa Sauce Barbecue Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Knack Tranchée de La Salaison du Mont-Charvin, Doussard	1-2-3-8-10-14-
		Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-					Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne BIO et Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-
		Flan Brocolis BIO & Artichaut	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Bûchette de Chèvre	1-	Poletto BIO Tradition	1-2-3-8-	Coquillettes ½ Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO	1-2-3-8-
								Potimarron BIO Rôti au Four Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Aiguille	1-2-3-8-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-
		Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Téfaz	1-	Pomme BIO de Lacroix, Cercier	--			Quariers d'Orange BIO	--	Yaourt Nature de Brebis, de La Laiterie du Mt-Aiguille	1-	Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua	1-
										Brioche des Rois	1-2-3-11-	Banane des Antilles	--
Semaine	3	lundi 12 janv.	Allergène	mardi 13 janv.	Allergène	mercredi 14 janv.	Allergène	jeudi 15 janv.	Allergène	vendredi 16 janv.	Allergène		Allergène
		Tartiflette Savoyarde Lezroy , PDT de Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	--	--		--
		Gratin de PDT de Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	P'tit Colin Sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage, Lait & Œufs BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Lasagne de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-
		Blettes BIO Béchamel Tomaté	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Butternut BIO Rôti aux Epices	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
								Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-			Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-
		Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet	--					Emmental Râpé Français	1-	Camembert des Pâtures Comtois	1-
										Clémentine BIO	--	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--
Semaine	4	lundi 19 janv.	Allergène	mardi 20 janv.	Allergène	mercredi 21 janv.	Allergène	jeudi 22 janv.	Allergène	vendredi 23 janv.	Menu des Super-Héros		Allergène
		Filet de Colin Sauce Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Coleslaw, Chou & Carotte BIO	1-2-3-8-10-14-	Diot Tranché de La Maison Hofer, Challonges	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO en Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Potage St-Germain BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
		Quenelle Nature BIO Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Palet Pané blé Coco & Curry et Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-			Crèmeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Mac & Cheese Lezroy	1-2-3-8-10-14-
		Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Purée PDT & Pataate Douce BIO	1-2-3-8-	Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-			Boulghour BIO à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-	Goux Macarons BIO Alpina Savoie & Guyère IGP de Franche Comté	
		Blé BIO Gonflé	1-2-3-8-							Légumes à l'Orientale (Carottes & Navets BIO)	1-2-3-8-	Butternuts BIO Rôtis au Beurre	1-2-3-8-
		Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-	Brie des Pâtures Comtois	1-			Abondance AOP de Nos Fruitières	1-				
		Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Salade d'Ananas & Sirop Vanille	--			Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier	1-	Cookie Chocolat & Cacahuète Lezroy	1-2-3-7-9-11-
Semaine	5	lundi 26 janv.	Allergène	mardi 27 janv.	Allergène	mercredi 28 janv.	Allergène	jeudi 29 janv.	Allergène	vendredi 30 janv.	Allergène		Allergène
			--	Soupe de Butternut BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-		--	--	--	--			
		Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale	1-2-3-8-10-14-	Gratin de Colin aux Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-			Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Carottes & Panais BIO Râpés en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-
		Falafel BIO de Sassenage & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Purée Carotte & Lentille Corail BIO	1-2-3-8-			Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			Carbonade de Bœuf BIO des GAEC des Savoie & Jura	1-2-3-8-10-14-
		Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-			PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
		Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-					Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-
		Meule de Savoie BIO	1-	Emmental Râpé Français	1-							Brocolis BIO Persillés	1-2-3-8-
		Quariers d'Orange BIO Corse	--	Gâteau Tout Chocolat Lezroy	1-2-3-7-			façon Stracciatella	1-7-	Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons	--	Flan Vanille, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-

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