

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	Jour	Menus du Mois de Mars 2026														Allergène		
		Allergène	mardi 3 mars	Allergène	mercredi 4 mars	Allergène	jeudi 5 mars	Allergène	vendredi 6 mars									
Semaine 10	Jundi 2 mars	—	—	—	Cake aux Olives Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe au Chou Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	—	—	—	—		
	Filet de Colin Sauce Citron	—	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Sauce Aurora	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Lasagne de Bœuf Français	—	—	—	—	1-2-3-8-10-14-	—		
	Quenelle Nature BIO Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	Lasagnes au Pois BIO Lezsaisons	—	—	—	—	1-2-3-8-10-14-	—		
	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Pommes de Terre de Savoie au Four	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	—	—	—	—	—	—	—	1-2-3-8-		
	Pépinettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Carottes BIO façon Vichy	1-2-3-8-	Poletta BIO Tradition	1-2-3-8-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
	Gruyère IGP de Franche-Comté	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Camembert des Pâtrages Comtois	1-	Petit Suisse Nature	1-	—	—	—	—	—	—	—	—		
	Clémentine	—	Pomme BIO Lacroix, de Cercier	—	Compotée Pomme & Polimarron BIO Lezsaisons	--	Muffin au Citron Lezroy	1-2-3-	Yaourt Nature BIO de Crêt Joli	1-	—	—	—	—	—	—		
Semaine 11	Jundi 9 mars	Allergène	mardi 10 mars	Allergène	mercredi 11 mars	Allergène	jeudi 12 mars	Allergène	vendredi 13 mars	Allergène	—	—	—	—	—	—	—	
	Macédoine, Navets et Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Polimarron BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	P'tit Colin au Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Tartiflette Savoyarde Lezroy, PDT de Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	—	1-2-3-8-10-14-	—	
	Purée Chou-fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-	Gratin de PDT de Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Bouchée à l'Italienne BIO et Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	—	1-2-3-8-10-14-	—	
	Blé BIO Tomaté	1-2-3-8-	Flan Carotte BIO , Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-	Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-	Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	—	—	—	1-2-3-8-	—	
	Haricots Plat Persillés	1-2-3-8-	—	—	Crème Dessert Chocolat Lezroy au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Purée Pomme HVE Lezsaisons	—	Comté BIO AOP, Seignemartin	1-	Quatre-Quarts Lezroy	1-2-3-	—	—	—	—	—	
	Petit Suisse Nature	1-	Pomme BIO d'Atout Pomme	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Semaine 12	Jundi 16 mars	Allergène	mardi 17 mars	Allergène	mercredi 18 mars	Allergène	jeudi 19 mars	Allergène	vendredi 20 mars	Allergène	Menu Les Animaux Rigolos	—	—	—	—	—	—	
	—	—	Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	Colombo d'Aiguillette de Poulet Français	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Gratin Crèmeux au Colin & Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	—	1-2-3-8-10-14-	—	
	Cake au Fromage Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Falafel Tomatés BIO de Sassenages & Sauce Fromage Blanc BIO	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	—	1-2-3-8-10-14-	—	
	Pommes de Terre BIO Vapeur	1-2-3-8-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Torsades Pois/Ble HVE Alpina Savoie	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Purée de Carottes BIO au Cumin	1-2-3-8-	—	—	—	—	—	1-2-3-8-	—	
	Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	—	—	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Beurre	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	—	—	—	—	—	1-2-3-8-	—	
	Brie des Pâtrages Comtois	1-	—	—	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille	1-	Gruyère IGP de Franche-Comté	1-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Semaine 13	Purée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Yaourt à l'Abicot BIO de Minzier	1-	Quariers d'Orange BIO	--	Banane des Antilles	--	Yaourt Nature de Brebis, de La Laiterie du Mt-Aiguille	1-	—	—	—	—	—	—	—	
	Jundi 23 mars	Allergène	mardi 24 mars	Allergène	mercredi 25 mars	Allergène	jeudi 26 mars	Allergène	vendredi 27 mars	Allergène	—	—	—	—	—	—	—	—
	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Soupe à l'Oignon Lezroy	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	—	1-2-3-8-10-14-	—	
	Colombo de Colin & ses Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Emincé de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-	Diot Tranché de La Maison Hofer	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO Sauce Pesto Crèmeuse	1-2-3-8-10-11-14-	Sauté de Bœuf BIO GAEC des Savoie & du Jura	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	—	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-	—	—	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	—	1-2-3-8-10-14-	—	
	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT HVE de Savoie	1-2-3-8-	Purée de Pois Cassés BIO	1-2-3-8-	—	—	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	—	—	—	—	—	1-2-3-8-	—	
	Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1-	Légumes Sautés Sésame (Carottes & Haricots Verts BIO)	1-2-3-7-8-12-	Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-	—	—	Sablé Minion Lezroy	1-2-3-7-	Meule de Savoie BIO	1-	—	—	—	—	—	
Semaine 14	Pomme BIO de Lacroix, à Cercier	--	à la Confiture de Fraises Lezsaisons	1-	Flan Vanille Lezroy au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Purée Pomme & Banane Lezsaisons	--	Quariers d'Orange BIO	--	—	—	—	—	—	—	—	
	Jundi 30 mars	Allergène	mardi 31 mars	Allergène	mercredi 1 avr.	Allergène	jeudi 2 avr.	Allergène	vendredi 3 avr.	Allergène	Menu de Pâques	—	—	—	—	—	—	—
	—	—	—	—	Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Carottes de Reigner Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans	1-2-3-8-10-14-	Tranche de Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Bœuf BIO Français Sauce Paprika & Câpres	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	—	
	Hachis Parmentier de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Paprika & Câpres	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	—	—	—	
	Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-	Flan Dubarry, au Chou-Fleur BIO	1-2-3-8-	Crozet BIO Alpina Savoie Crèmeux	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie aux Epices Douces	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	—	—	—	—	—	—	—	
	Brie des Pâtrages Comtois	1-	—	—	Brocolis BIO Persillés	1-2-3-8-	—	—	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	—	—	—	—	—	—	—	
Semaine 15	Purée Pomme HVE Lezsaisons	--	Yaourt Nature BIO du GAEC Tézat	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	—	Bûchette de Chèvre	1-	Oeuf Chocolat au Lait & Cœur Lacié BIO de Belledonne	1-2-3-7-9-11-12	—	—	—	—	—	—	—	
	Substitut SANS VIANDE & SANS POISSON	—	—	—	à la Confiture de Framboises BIO Lezsaisons	1-	Pomme BIO d'Atout Pomme	--	Crème Dessert Lezroy Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	—	—	—	—	—	—	—	

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