

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	lundi 2 févr.	Allergène	mardi 3 févr.	Allergène	mercredi 4 févr.	Allergène	jeudi 5 févr.	Chandeleur	Allergène	Vendredi 6 févr.	Allergène
6	Soupe à l'Oignon Lezroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	Betteraves BIO Françaises en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	--
	Croziflette Savoyarde, Crozets BIO & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage, Lait & Œufs BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Veau Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Cuisse de Poulet Français Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO
	Gratin de Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Cake aux Olives Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Croustillou des Alpes au Fromage de Chèvre	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier de Pois BIO Français
			Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français
	Clementine	--	Yaourt Nature BIO du GAEC Tézat, St Germain-les-Paroisses	1-	Comté BIO AOP de Seigne Martin	1-	Carottes BIO à la Crème	1-	Gruyère IGP, Franche-Comté	1-	Gruyère IGP, Franche-Comté
			Pomme BIO de Chevrier	--	Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO de Minzier	--	Camembert des Pâtures Comtois	--	Banane des Antilles	--	Banane des Antilles
7	lundi 9 févr. Vacances Scolaires	Allergène	mardi 10 févr.	Allergène	mercredi 11 févr.	Allergène	jeudi 12 févr. Menu La Belle & le Clochard	Allergène	Vendredi 13 févr.	Allergène	Allergène
	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	--	--	Céleri Rave BIO Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	--	--	Velouté de Courgettes BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Courgettes BIO Lezsaisons
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Filet de Colin Sauce Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne & Sa Sauce Fromage Blanc BIO Fermier	1-2-3-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne & Sa Sauce Fromage Blanc BIO Fermier
	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Boulette de Pois façon Kéfta BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Petits-Pois & Carottes de Reignier	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes de Reignier
	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Spaghetti BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-			
	Yaourt Fermier BIO de la Ferme du Parquet à la Confiture de Myrtilles Lezsaisons	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Caré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Aiguille	1-	Endives Gratiniées	1-2-3-8-	Emmental Râpé Français	1-	Emmental Râpé Français
8	lundi 16 févr. Vendredi 20 févr. Nouvel An Chinois	Allergène	mardi 17 févr. Mardi Gras	Allergène	mercredi 18 févr.	Allergène	jeudi 19 févr.	Allergène	Vendredi 20 févr. Nouvel An Chinois	Allergène	Allergène
	Betteraves BIO Françaises en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Butternut BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	--	--	--
	Sauté de Porc Le Rougeot du Charvin	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Bœuf BIO des Savoie & du Jura à l'Orientale	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français Sauce Soja & Miel	1-2-3-7-8-10-14-	Emincé de Poulet Français Sauce Soja & Miel
	Purée Carotte & Lentille Corail BIO	1-2-3-8-			Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage
	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Pommes de Terre BIO à la Lyonnaise	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Nouilles	1-2-3-8-	Nouilles
	Blettes BIO Tomatées	1-2-3-8-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Chou-Fleur Béchamel au Curry	1-2-3-8-	Brocolis BIO Persillés	1-2-3-8-	Légumes Sautés Sésame	1-2-3-7-8-12-	Légumes Sautés Sésame
9	Crème Dessert Praliné Lezroy , au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-11-	Emmental Râpé Français	1-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-			Compotée Pomme & Mangue Lezsaisons	--	Compotée Pomme & Mangue Lezsaisons
			Bugnes	1-2-3-	Banane des Antilles	--	Yaourt à la Poire BIO de Minzier	1-	Petit Suisse Nature	1-	Petit Suisse Nature
	lundi 23 févr. Vendredi 27 févr. Allergène	Allergène	mardi 24 févr.	Allergène	mercredi 25 févr.	Allergène	jeudi 26 févr.	Allergène	Vendredi 27 févr.	Allergène	Allergène
	Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	--	--	--
	Cappelletti Epinards & Fromage Frais au Coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de La Maison Hofer, Challonges	1-2-3-8-10-14-	Colombo d'Aiguillette de Poulet Français	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Gnocchis BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO Sauce Tomate Lezsaisons
	Fian Dubarry, Chou-Fleur BIO	1-2-3-8-	Fondue de PDT de Savoie	1-2-3-8-	Emincé de Pois BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	Quenelle BIO Béchamel	1-2-3-8-10-14-			
10	Emmental Râpé Français	1-	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Poenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Navets & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-	Navets & Carottes BIO Etuvées
	Compoée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Bûchette de Chèvre	1-	Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-	Meule de Savoie BIO	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-2-3-8-	Fromage Blanc BIO de Minzier
			Clémentine	--	Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-	à la Confiture de Cerises 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