

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

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2026	Semaine	15	lundi 6 avr.	Férié	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 7 avr.	Allergène	mercredi 8 avr.	Allergène	jeudi 9 avr.	Allergène	vendredi 10 avr.	Les Héros des Tropiques	Allergène
			--	--	--	--	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	Guacamole Leztroy	--	1-2-3-8-10-14-
			Diot Tranché de La Maison Hofer	--	--	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français sauce Yassa	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bouchée Panée de Pois, Coco & Curry & Sauce Fromage Blanc BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Chili Con Carne, au Boeuf BIO Français	--	1-2-3-8-10-14-
			Dos de Cabillaud en Court Mouillement	--	--	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Boulette de Pois façon Keffa BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Brouillés Français à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	--	--	Chili Sin Carne, au Pois BIO	--	1-2-3-8-10-14-
			Polenta BIO Tradition	--	--	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO Cuit façon Pilaf	--	1-2-3-8-
			Salsifis Persillés	--	--	1-2-3-8-	Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Ecrasé de Pommes de Terre BIO	1-2-3-8-	Haricots Plats Persillés	--	1-2-3-8-
	Semaine		Fromage de Région	--	--	1-	Yaourt à la Vanille, La Ferme des 4 Saisons, Reignier	1-	Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont Aiguille	1-	--	--	1-2-3-7-11-
			Fruit de Saison	--	--	--	--	--	Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	--	Banane des Antilles	--	Génoise Chocolat & Pâte à Tartiner Leztroy	--	1-2-3-7-11-
		16	lundi 13 avr.	--	--	Allergène	mardi 14 avr.	Allergène	mercredi 15 avr.	Allergène	jeudi 16 avr.	Allergène	vendredi 17 avr.	--	Allergène
			--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
			Emincé de Poulet Français façon Tajine	--	--	1-2-3-8-10-14-	Lieu Sauce Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Œufs BIO Brouillés Français à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Carottes & Chou BIO façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-	Boeuf BIO GAEC des Savoie & du Jura façon Bourguignon	--	1-2-3-8-10-14-
			Quenelle Nature BIO Sauce Tomate	--	--	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	--	--	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Brouillés Français au Fromage	--	1-2-3-8-10-14-
	Semaine		Purée PDT & Chou-Fleur BIO	--	--	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Blé BIO Gonflé	1-2-3-8-	Spaghettis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois Lezsaisons, au PDT de Savoie	--	1-2-3-8-
			Brocolis BIO Persillés	--	--	1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Épinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	--	--	Haricots Verts BIO Français Persillés	--	1-2-3-8-
			Yaourt Fermier HVE du GEAC du Pré Jourdan, St-Laurent	--	--	1-	Yaourt Nature de Brebis, de La Laiterie du Mt-Aiguille	1-	Gruyère IGP de Franche-Comté	1-	Emmental Râpé Français	1-	Crème Caramel Leztroy, au Lait BIO de Minzier	--	1-2-3-
			à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons	--	--	1-	Pomme BIO de Cercier, Lacroix	--	Banane des Antilles	--	Compotée Pomme & Chataigne BIO Lezsaisons	--	--	--	1-2-3-
		17	lundi 20 avr.	--	--	Allergène	mardi 21 avr.	Allergène	mercredi 22 avr.	Allergène	jeudi 23 avr.	Allergène	vendredi 24 avr.	--	Allergène
			Salade de Betteraves Rouges BIO	--	--	1-2-3-8-10-14-	--	--	Radis Roses & Beurre	1-	--	--	--	--	--
	Semaine		Raviolis Champ. & Ail des Ours BIO Royans, Sauce Pesto	--	--	1-2-3-8-10-11-14-	Filet de Colin Sauce Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français à la l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Tranchée de La Maison Hofer	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau Français au Romarin	--	1-2-3-8-10-14-
			--	--	--	--	Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Croustillou des Alpes	--	1-2-3-8-10-14-
			--	--	--	--	PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Riz BIO Cuit façon Pilaf	--	1-2-3-8-
			Emmental Râpé Français	--	--	1-	Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Beurre BIO	1-2-3-8-	Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-	Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO du Crêt Joli	--	1-2-3-8-
			Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	--	--	Meule de Savoie BIO	1-	Yaourt Nature BIO de GAEC de Tétaz, St-Germain-Les-Paroisses	1-	Gruyère IGP de Franche Comté	1-	Brie des Pâturages Comtois	--	1-
			--	--	--	--	Pomme HVE de Chevrier, Atout Pom	--	--	--	Flan Vanille Leztroy, au Lait BIO	1-2-3-	Fraises Françaises	--	--
	Semaine	18	lundi 27 avr.	--	--	Allergène	mardi 28 avr.	Allergène	mercredi 29 avr.	Allergène	jeudi 30 avr.	Allergène	vendredi 1 mai	Férié	Allergène
			Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	--	--	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	--	--	Radis Roses & Beurre	--	1-
			P'tit Colin façon Paëlla, au Riz BIO	--	--	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage, Œuf & Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc Français Tranché	1-2-3-8-10-14-	Dos d'Eglefin Huile d'Olive & Basilic	--	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
			Paëlla aux Légumes	--	--	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	--	--	--
			Choux de Bruxelles	--	--	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie	1-2-3-8-	Purée de Pois Cassés BIO	--	1-2-3-8-
			Bûchette de Chèvre	--	--	1-	Pépinettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-	Courgette au Cumin	--	1-2-3-8-
	Semaine		Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	--	--	--	Petit Suisse Nature	1-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Fromage de Région	--	1-
			--	--	--	--	Spéculums Leztroy	1-2-3-	Banane des Antilles	--	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-	Fruit de Saison	--	--

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