Atelier de Chautagne - Allergènes MG

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent êtres 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 NOVEMBRE 2026

Semaine	lundi	Allergène	mardi	Allergène	mercredi	Allergène	jeudi	Allergène	vendredi	Allergène
45	Rentrée Scolaire		--						Soupe de Carottes BIO **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-
	Raviolis Champ. & Aïl des Ours BIO **Royans,** Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Sauté de Filet de Poulet **Français** au Curry	1-2-3-8-10-14-	Gratin d'Endives au Jambon, La Recette des Enfants	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO **Français**	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau **Français** aux Olives	1-2-3-8-10-14-
			Falafel BIO **Tomatés & Sauce Barbecue Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-	**Gratin PDT, Endive & Béchamel**	1-2-3-8-10-14-			**Croustillou des Alpes au Reblochon**	1-2-3-8-10-14-
	Potimarron BIO Rôtis aux Epices	1-2-3-8-10-14-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Macaronis BIO **Alpina Savoie**	1-2-3-8-
			Haricots Verts BIO **Français** Persillés	1-2-3-8-			Fondue Poireaux BIO	1-2-3-8-	Crumble de Butternut BIO	1-2-3-8-
	Brie des **Pâturages Comtois**	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Petit Suisse Nature	1-	Gruyère IGP, de **Franche-Comté**	1-		
	Purée Pomme & Poire **Lezsaisons**	--	Banane des **Antilles**	--	Gâteau à la Framboise **Leztroy**	1-2-3-	Crème Dessert Chocolat **Leztroy** , au Lait BIO de **Minzier**	1-2-3-7-	Yaourt Nature BIO **de Minzier**	1-
46	**lundi 9 nov.**	**Allergène**	**mardi 10 nov.**	**Allergène**	**mercredi 11 nov.** Férié	**Allergène**	**jeudi 12 nov.**	**Allergène**	**vendredi 13 nov.**	**Allergène**
			Soupe de Légumes **Lezsaisons (Menu de Secours)**	1-2-3-8-10-14-	Terrine Brocolis/Carottes BIO & Sauce Tartare **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	--			
	Filet de Colin Sauce Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Emincé de Poulet Français Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Dinde **Française** Sauce à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta, Sauce Tomate **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO **Français**	1-2-3-8-10-14-
	Bouchée Pané Pois (Coco & Curry)	1-2-3-8-10-11-14-	**Poêlée de Haricots Beurre**	1-2-3-8-	**Flan Carottes, Chèvre & Miel**	1-2-3-8-10-14-			**Bolognaise de Pois BIO Français**	1-2-3-8-10-14-
	Petits Pois & Carottes de **Reignier** Etuvés	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT BIO	1-2-3-8-	Haricots Coco Tomatés	1-2-3-8-	Semoule BIO **Alpina Savoie**	1-2-3-8-	Torsades BIO **Alpina Savoie**	1-2-3-8-
	Polenta BIO Crémeuse	1-2-3-8-			Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-	Chou-Fleur en Béchamel	1-2-3-8-	Brocolis BIO Persillés	1-2-3-8-
	Comté BIO AOP, **Seignemartin**	1-	Emmental Râpé **Français**	1-	Fromage de **Région**	1-	Gruyère IGP, de **Franche-Comté**	1-	Fromage Blanc BIO de **Minzier**	1-
	Purée de Pomme HVE **Lezsaisons**	--	Quatre-Quarts **Leztroy**	1-2-3-	Salade de Fruits	--	Poire BIO de d'**Atout Pom, Chevrier**	--	à la Confiture de Cerises **Lezsaisons**	
47	**lundi 16 nov.**	**Allergène**	**mardi 17 nov.**	**Allergène**	**mercredi 18 nov.**	**Allergène**	**jeudi 19 nov.** Menu Beaujolais	**Allergène**	**vendredi 20 nov.**	**Allergène**
	Velouté de Poireaux BIO **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-			--				--	
	Crémeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Boeuf **Français** & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Saucisson à Cuire Tranché de **La Salaison des Alpes**	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de **St-Jean** Sauce Tomate **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-
	Bolognaise de Pois Chiche & Potimarron BIO	1-2-3-8-10-14-			**Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomate Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-	**Œufs BIO Brouillés Français au Fromage**	1-2-3-8-10-14-		
	Coquillettes BIO **Alpina Savoie** au Beurre	1-2-3-8-	Epinards BIO **Français** au Lait BIO de **Minzier**	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois **Lezsaisons** aux Pommes de Terre de **Savoie**	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
			Perlines HVE **Alpina Savoie**	1-2-3-8-	Fondue Poireaux BIO	1-2-3-8-	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Potimarrons BIO Rôtis au Beurre	1-2-3-8-
					Carré du Trièves BIO de **La Laiterie du Mont-Aiguille**	1-	Yaourt de Brebis de **La Laiterie du Mont-Aiguille**	1-	Camembert des **Pâturages Comtois**	1-
	Yaourt à la Vanille HVE du **GAEC Pré Jourdan, St-Laurent**	1-	Clémentine BIO	--	Pomme BIO de **Chevrier**	--	Maxi-Cookie Potimarron BIO & Chocolat **Leztroy**	1-2-3-7-	Purée Pomme & Pêche **Lezsaisons**	--
48	**lundi 23 nov.**	**Allergène**	**mardi 24 nov.**	**Allergène**	**mercredi 25 nov.**	**Allergène**	**jeudi 26 nov.**	**Allergène**	**vendredi 27 nov.** Menu Orange	**Allergène**
	--		Crème d'Epinards **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14					--	
	Bœuf BIO **des GAEC Savoie & Jura façon** Bourguignon	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin & ses Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Currywurst, Knack du **Mont-Charvin ,Doussard**	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO Sauce Créme & Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Aiguillette de Poulet **Français** Sauce à l'Orange BIO	1-2-3-8-10-14-
	Quiche aux Poireaux BIO	1-2-3-8-10-14-	**Colombo aux Petits Légumes de Saison**	1-2-3-8-10-11-14-	**Cake au Fromage Leztroy**	1-2-3-8-10-14-			**Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomate Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-
	Crozets BIO **Alpina Savoie** Crémeux	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	PDT BIO Vapeur	1-2-3-8-	Haricots Beurre BIO **Français** Persillés	1-2-3-8-	Patate Douce BIO Rôtie au Four	1-2-3-8-
	Blettes BIO Tomatées	1-2-3-8-			Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-			Julienne Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-
	Meule de Savoie BIO	1-	Emmental Râpé **Français**	1-			Yaourt BIO de **La Ferme du Parquet, Gruffy**	1-	Jus d'Orange BIO	--
	Poire BIO de **Cercier**	--	Pomme BIO **Lacroix**, de **Cercier**	--	Crème Caramel au Lait BIO de **Minzier**	1-2-3-	**à la Confiture d'Abricots BIO Lezsaisons**		Tarte Courge & Amande **Leztroy**	1-2-3-11
49	**lundi 30 nov.**	**Allergène**	**mardi 1 déc.**	**Allergène**	**mercredi 2 déc.**	**Allergène**	**jeudi 3 déc.**	**Allergène**	**vendredi 4 déc.** Menu Raclette	**Allergène**
	Soupe à l'Oignon **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	--							
	Gratin Crémeux Colin & Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Emincé de Poulet **Français** Sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO **Français** Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Palet de Pois (Coco/Curry) & Sauce Ketchup Froid **Leztroy**	1-2-3-8-10-11-14-	Jambon Blanc **Français**	1-2-3-8-10-14-
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	**Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-					**Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-
	Boulghour BIO à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-	Riz & Quinoa Blanc BIO	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôtis	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO **Français**	1-2-3-8-	PDT BIO Vapeur	1-2-3-8-
			Epinards BIO **Français** au Lait BIO de **Minzier**	1-2-3-8-	Butternuts BIO Rôtis aux Epices	1-2-3-8-	Pépinettes BIO **Alpina Savoie**	1-2-3-8-	Gratin d'Endives	1-2-3-8-
	Emmental Râpé **Français**	1-	Bûchette de Chèvre	1-					Comté BIO AOP, **Seignemartin**	1-
	Clémentine Corse BIO IGP	--	Pomme BIO des **Vergers Tissot, Copponex**	--	Yaourt à la Mirabelle BIO de **Minzier**	1-	Crème Dessert Praliné **Leztroy**, au Lait BIO de **Minzier**	1-2-3-11-	Quartiers d'Orange BIO	--

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