

# Atelier de Chautagne - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD 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

MENSUEL MAY JUN JUIL AOUT	23		mardi 7 juin		mercredi 8 juin		jeudi 9 juin		vendredi 10 juin	
	lundi 6 juin	Pentecôte	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène
	Tranche de Pastèque Fraicheur	--	Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette <b>Lezroy</b>	1-2-3-8-9-10-14-	Carottes BIO & Maïs en Vinaigrette	1-2-3-8-9-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule Tomate et Concombres	1-2-3-8-9-10-14-	Salade Verte & Sauce Blanche	1-2-3-8-9-10-14-
	Rôti de Veau Français au Jus	1-2-3-8-9-10-14-	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-9-10-14-	Emincé de Poulet Français au Pesto	1-2-3-8-9-10-11-14-	Tortilla, Œuf & PDT BIO	1-2-3-8-9-10-14-	Moussaka, Courgettes et Bœuf BIO	1-2-3-8-9-10-14-
	Quenelles BIO Nature à la Tomate	1-2-3-8-9-10-14-			Quiche au Fromage	1-2-3-8-9-10-14-			Moussaka aux Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-9-10-14-
	Pilaf de Riz Basmati	1-2-3-8-9-	Torsades BIO Juste au Beurre	1-2-3-8-9-	Blé BIO Juste au Beurre	1-2-3-8-9-	Haricots Verts BIO Persillés	1-2-3-8-9-	Croëts BIO Alpina cuit Pilaf	1-2-3-8-9-
	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-9-			Tomates BIO à la Provençales	1-2-3-8-9-				
			Meule des Pays de Savoie	1-						
	Crème Dessert Chocolat au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-9-	Nectarine BIO	--	Compote Pommes BIO Lezsaïsons	--	Tarte aux Myrtilles <b>Lezroy</b>	1-2-3-9-11	Cerises	--
	24		mardi 14 juin		mercredi 15 juin		jeudi 16 juin		vendredi 17 juin	
lundi 13 juin	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	
Lentilles Vertes BIO en Salade aux Tomates	1-2-3-8-9-10-14-	Radis Roses et Beurre	1-	Salade de Pépinites BIO Colorée	1-2-3-8-9-10-14-	Salade Verte & Douce Vinaigrette	1-2-3-8-9-10-14-	Concombres BIO façon Tzatziki	1-2-3-8-9-10-14-	
Escalope de Parc de Région à la Moutarde	1-2-3-8-9-10-14-	Quenelles aux Légumes BIO de Royans Tomatées	1-2-3-8-9-10-14-	Tarte Tomate BIO & Moutarde	1-2-3-8-9-10-14-	Poisson Frais, Jus aux Epices Douces	1-2-3-4-5-6-8-9-10-14-	Emincé de Veau BIO du Périgord au Curry	1-2-3-8-9-10-14-	
Cake Chèvre / Tomates Confites	1-2-3-8-9-10-14-							Œufs Brouillés BIO à la Tomate	1-2-3-8-9-10-14-	
Grafin de Chou-Fleur au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-9-	Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-9-	Epinards au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-9-	Boullghour BIO Gouffée	1-2-3-8-9-	PDT de Savoie façon Potatoes	1-2-3-8-9-	
						Tomate & Courgette BIO en Ratatouille	1-2-3-8-9-			
La Dent du Chat BIO	1-			Camembert	1-			Abondance AOP des Pays de Savoie	1-	
Tomme BIO de Chindrioux	1-	Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-	Banane BIO des Antilles	--	Cake au Citron	1-2-3-9-	Pastèque à Croquer	--	
Mangue & Ananas, Sirop Vanillé	--	à la Confiture de Mirabelles Lezsaïsons	--							
25		mardi 21 juin		mercredi 22 juin		jeudi 23 juin		vendredi 24 juin		
lundi 20 juin	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	
Carottes Nouvelles BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-9-10-14-	Terrines de Légumes BIO, sauce Tartare	1-2-3-8-9-10-14-	Tomates BIO, Vinaigrette <b>Lezroy</b>	1-2-3-8-9-10-14-	Salade de Riz BIO Colorée	1-2-3-8-9-10-14-	Méli Mélo de Saison	1-2-3-8-9-10-14-	
Emincé de Poulet Français à la Crème	1-2-3-8-9-10-14-	Emincé de Parc de Région, sauce Tomate	1-2-3-8-9-10-14-	Filet de Merlu à l'Italienne	1-2-3-4-5-6-8-9-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-9-10-14-	Déclinaison de Bœuf BIO des Savoie	1-2-3-8-9-10-14-	
Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-9-10-14-	Flan de Courgettes BIO	1-2-3-8-9-10-14-					Flan de Légumes	1-2-3-8-9-10-14-	
Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-9-	PDT Grenailles Rôties	1-2-3-8-9-	Mélange Boullghour/Quinoa/Graine de Courge BIO	1-2-3-8-9-	Haricots Plats Tomatés	1-2-3-8-9-	Polenta BIO Provençale	1-2-3-8-9-	
Tomates BIO & Aubergines Confites	1-2-3-8-9-			Courgettes BIO Sautées	1-2-3-8-9-					
		Beaufort AOP	1-			Bûche de Chèvre	1-	Meule des Pays de Savoie	1-	
Yaourt Nature Sucré BIO de GAEC Tétaz	1-	Melon Charentais BIO	--	Clafoutis aux Pêches, Lait BIO de Minzier	1-2-3-9-	Chèvre Demi-Sec de Vions	1-	Reblochon Fruittier BIO de Haute-Savoie	1-	
						Abricot, selon Maturité	--	Purée Pommes & Banane BIO Lezsaïsons	--	
26		mardi 28 juin		mercredi 29 juin		jeudi 30 juin		vendredi 1 juil.		
lundi 27 juin	REPAS FROID	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	
Radis Roses et Beurre	1-	Taboulé Oriental, Semoule & Pois Chiches BIO	1-2-3-8-9-10-14-	Salade de Tomates & Concombres BIO	1-2-3-8-9-10-14-	Batavia, Sauce Salade <b>Lezroy</b>	1-2-3-8-9-10-14-	Œuf Dur BIO Mayonnaise	1-2-3-8-9-10-14-	
Jambon Blanc	1-2-3-8-9-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-9-10-14-	Rôti de Bœuf Français au Jus	1-2-3-8-9-10-14-	Sauté de Veau Français Marengo	1-2-3-8-9-10-14-	Dos d'Eglefin, Huile d'Olive & Basilic	1-2-3-4-5-6-8-9-10-14-	
Cake au Fromage	1-2-3-8-9-10-14-			Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-9-10-14-	Flan Carottes BIO, Chèvre & Miel	1-2-3-8-9-10-14-			
Salade Coquillettes BIO Alpina Savoie à l'Andalous	1-2-3-8-9-10-14-	Epinards au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-9-	Purée Tradition à la Patate Douce & PDT	1-2-3-8-9-	Petit-Pois & Carottes BIO à l'Etuvee	1-2-3-8-9-	Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-9-	
								Concassée de Tomates BIO	1-2-3-8-9-	
Petit Suisse Sucré	1-	Comté fruité BIO de Valromey	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Brie	1-			
Biscuit Sablé Vanille <b>Lezroy</b>	1-2-3-9-	Pastèque à Croquer	--	au Coulis de Banane <b>Lezroy</b>	--	Tome AOP des Bauges	1-			
						Gâteau Pomme & Sirop d'Erable	1-2-3-9-	Pêche	--	
27		mardi 5 juil.		mercredi 6 juil.		jeudi 7 juil.		vendredi 8 juil.		
lundi 4 juil.	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	
Cake aux Courgettes <b>Lezroy</b>	1-2-3-8-9-10-14-	Tomates BIO, Vinaigrette <b>Lezroy</b>	1-2-3-8-9-10-14-	Pastèque à Croquer	--	PIQUE-NIQUE DE FIN D'ANNEE :				
Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron	1-2-3-4-5-6-8-9-10-14-	Steak Haché Charolais BIO et Jus	1-2-3-8-9-10-14-	Emincé de Poulet Français façon Colombo	1-2-3-8-9-10-14-	Sandwich jambon dent du chat beurre	1-2-3-8-9-10-14-			
		Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-9-10-14-	Quenelles BIO Nature à la Béchamel	1-2-3-8-9-10-14-	Sandwich œuf-mayonnaise	1-2-3-8-9-10-14-			
Poêlée de Haricots Verts BIO	1-2-3-8-9-	Penne BIO Pointe d'huile d'Olive	1-2-3-8-9-	Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-9-	Chips	1-2-3-8-9-			
				Aubergine & Courgette BIO Confites	1-2-3-8-9-					
Camembert	1-					Gourde Compote de Fruits BIO	--			
Raclette de Savoie	1-	Fromage Râpé Français	1-	Yaourt à la Cerise BIO de Minzier	1-	Muffin Chocolat	1-2-3-7-9-			
Melon Charentais BIO	--	Pommes BIO Caramélisées Lezsaïsons	--							

Substitut SANS VIANDE

CHANGEMENTS DE MENU

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

Vacances Scolaires