

Atelier de Chautagne - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Marion MOILLARD 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

Liste Allergènes	
1	Laït
2	Gluten
3	Ceuf
4	Poisson
5	Crustacé
6	Mollusque
7	Soja
8	Céleri
9	Arachide
10	Moutarde
11	Fruittcoque
12	Sésame
13	Lupin
14	Sulfites

Semaine	Semaine	Semaine		Semaine		Semaine		Semaine			
		10	11	12	13	10	11	12	13		
Liste Allergènes	MENS DU MOIS DE MARS 2022	lundi 7 mars Soupe aux Légumes BIO Leszaisons Dos de Cabillaud sauce Paprika Blé BIO à la Tomate Meule de Savoie Pomme BIO de Cercier	Allogène 1-8- 1-2-3-4-5-6-8-10-14 1-2-3-8- 1- -	mardi 8 mars Salade de Chou Chine BIO Sauce Cocktail Pds Chiches & Carottes BIO en sauce Tomate Riz Basmati La Dent du Chat BIO Clémentines	Allogène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- -	mercredi 9 mars Terrine de Brocolis et Carottes BIO & Sauce Tartare Chipolatas de Région Grillée Œufs Brouillés à la Ciboulette Polenta BIO Tradition Navets Poêlés Fromage Blanc BIO de Minzier Façon Stracciatella	Allogène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-7-	jeudi 10 mars Salade de Saison, Vinaigrette Lezroy Croziflette Savoyarde, Crozels BIO et Fromage de TENIV Gratin de Crozet BIO Sans Viande Comptée Pomme & Myrtille BIO Leszaisons	Allogène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- -	vendredi 11 mars Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Aiguillette de Poulet Français à la Crème Plan de Légumes Pommes de Terre de Savoie façon Potatoes Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Tarte façon Cheesecake	Allogène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3- -
		lundi 14 mars Carottes BIO et Céleri râpés Haut de Cuisse de Poulet Français, sauce Barbecue Quenelles aux Légumes à la Béchamel Riz BIO Cuit Pilaf Beaufort AOP de Haute-Maurienne Banane BIO des Antilles	Allogène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- -	mardi 15 mars Crème de Potimarron BIO de Savoie Leszaisons Plein Filet de Colin d'Alaska Pané et son Citron Purée de Brocolis BIO Comté Fruittier BIO AOP Râpé Sablé Spéculoos	Allogène 1-8- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-	mercredi 16 mars Macédoine, Navets et Carottes BIO Rôti de Bœuf Français et son Jus Flan de Carottes, Chèvre & Miel Coquillettes BIO Alpina Savoie Brie Reblochon Fruittier BIO de Haute-Savoie Purée Pomme & Poire Leszaisons	Allogène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1- -	jeudi 17 mars Chiffonade de Batavia, Vinaigrette Balsamique Sauté de Veau BIO aux Olives Tortilla aux Pommes de Terre BIO Céréales Gourmandes BIO Fondue de Poireaux BIO Crème Dessert Chocolat au Lait BIO de Minzier	Allogène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-7-	vendredi 18 mars Pommes de Terre BIO en Parmentière Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette Haricots Verts BIO juste Sautés Bûche de Chèvre Tomme BIO de Chindireux Tomme BIO de Chevrier	Allogène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1- -
		lundi 21 mars Salade de Pépinielles BIO Alpina Savoie Escalope de Parc de Région sauce Curry Quenelles Nature à la Tomate Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Camembert Raclette BIO Salade de Fruits Mangue & Ananas	Allogène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1- -	mardi 22 mars Haricots Verts BIO en Salade Raviolis BIO du Royans, sauce Crémée au Pesto Farce Champignons & All des Ours Fromage Râpé Français Comptée Pomme & Coing Leszaisons	Allogène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- - 1- -	mercredi 23 mars Soupe de Butternuts & PDT BIO Leszaisons Flan Dubarry à la Ricotte Semoule BIO Gonflée Carottes de Région à la Crème Quartiers d'Orange	Allogène 1-8- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- -	jeudi 24 mars Méli Mélo de Saison Soupe de Butternuts & PDT BIO Leszaisons Bœuf BIO GAEC des Savoie Bourguignon Œufs Brouillés à la Tomate Pommes de Terre de Savoie en Gratin Dauphinois Yaourt Fermier BIO de Haute-Savoie à la Confiture de Mirabelles Leszaisons	Allogène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1- -	vendredi 25 mars Chou Rouge BIO Vinaigrette Poisson Frais en Court-Mouillement Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Jus de Pommes BIO de Cercier Roulé au Chocolat Noir	Allogène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8- - 1-2-3-7-
		lundi 28 mars Carottes & Panais BIO Râpés Emincé de Poulet Français à la Crème Quiche au Fromage Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Yaourt à la Myrtille BIO de Minzier	Allogène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-	mardi 29 mars Salade de Chou Chine BIO Sauce Cocktail Quenelles Nature BIO de Royans sauce à la Provençale Riz BIO Ciboulette Cuit façon Pilaf Abondance AOP des Pays de Savoie Quartiers d'Orange	Allogène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- -	mercredi 30 mars Céleri BIO en Rémoulade Rôti de Veau Français et Jus Œufs Brouillés au Fromage Pommes de Terre Grenailles BIO Salsifis Persillés Flan Vanille Lezroy au Lait BIO de Minzier	Allogène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-7-	jeudi 31 mars Salade Verte & Douce Vinaigrette Lezroy Bolognaise de Bœuf BIO Bolognaise de Lentilles Vertes BIO Tortis BIO Alpina Savoie Comté Fruittier BIO AOP Râpé Crumble aux Pommes BIO de Chevrier	Allogène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-	vendredi 1 avr. Cake au Chèvre & Tomates Confites Dos d'Églefin, sauce Aurore Boulghour BIO aux Epices Carottes BIO Vichy Banane BIO des Antilles	Allogène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- -

Substitut fromage MG+MAT
 Substitut SANS VIANDE