

## Atelier de Chautagne - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD notre Diététicienne, ils peuvent étre 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	Lait
2	Gluten
3	Œuf
4	Soja
5	Céleri
6	Arachide
7	Moutarde
8	Fruitcoque
9	Sésame
10	Lupin
11	Sulfites
12	
13	
14	

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2022	6	<b>lundi 7 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mardi 8 févr.</b>	<b>Nouvel An Chinois</b>	<b>Allergène</b>	<b>mercredi 9 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>jeudi 10 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>vendredi 11 févr.</b>	<b>Allergène</b>	
	1	Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-10-14-	Carottes, Cœur de Palmier, Maïs & sauce Sucrée		1-2-3-8-10-14-	Segments de Pomelos Sucrés	--	Batavia Vinaigrette Balsamique	1-2-3-8-10-14-	Crème Palmaron de <b>Savoie Lezsaisons</b> & Croûtons	1-2-8-	
	2	Escalope de Parc de <b>Région</b> à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Samoussas de Légumes		1-2-3-8-10-14-	Flan <b>Carottes BIO</b> , Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-	Sauté de Bœuf <b>Français</b>	1-2-3-8-10-14-	
	3	<b>Quenelles Nature à la Sauce Tomate</b>									<b>Œufs Brouillés à la Tomate</b>		
	4	Chou-fleur Béchamel au Lait <b>BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Riz BIO</b> façon Cantonais		1-2-3-8-	<b>Blé BIO</b> à la Tomate	1-2-3-8-	PDT de <b>Savoie</b> au Four	1-2-3-8-	<b>Croquets BIO Alpina Savoie</b> Crèmeux	1-2-3-8-	
	5	<b>Comté Fruittier BIO AOP</b>	1-				<b>Haricots Verts BIO</b> Persillés	1-2-3-8-	<b>Navets Boule d'Or BIO</b> Poêlés	1-2-3-8-	<b>La Dent du Chat BIO</b>	1-	
	6	<b>Pomme HVE de Haute-Savoie</b>	--				Crème Dessert <b>Leztray</b> à la Vanille				<b>Quartiers d'Orange</b>	--	
	7	<b>lundi 14 févr.</b>	<b>Vacances Scolaires</b>	<b>Allergène</b>	<b>mardi 15 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mercredi 16 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>jeudi 17 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>vendredi 18 févr.</b>	<b>Allergène</b>	
	1	Cake aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Velouté aux Champignons <b>Lezsaisons</b>	1-8-	Carottes & Navets <b>BIO</b> en Macédoine	1-2-3-8-10-14-	Batavia Vinaigrette Balsamique	1-2-3-8-10-14-	Râpé de <b>Céleri Savoyard</b> en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-		
	2	Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti	1-2-3-8-10-14-	Dos d'Eglefin, sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-	Blanquette de <b>Veau BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Boulettes de Pois Chiches BIO</b> , sauce Carotte & Coco	1-2-3-8-10-14-	<b>Diaf Rochois</b>	1-2-3-8-10-14-		
	3	<b>Quiche au Fromage</b>	1-2-3-8-10-14-			<b>Quenelles aux Légumes en Béchamel</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Œufs Brouillés à la Ciboulette</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Œufs Brouillés à la Ciboulette</b>	1-2-3-8-10-14-		
	4	Epinards au Lait <b>BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Penne BIO</b> Pointe d'Huile d'Olive	1-2-3-8-	<b>Riz BIO</b> cuit Pilaf	1-2-3-8-	<b>Semoule BIO</b> Gonflée	1-2-3-8-	Purée de <b>Lentilles Vertes BIO</b>	1-2-3-8-		
	5							Fondue de <b>Poireaux BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Carottes BIO</b> Vichy	1-2-3-8-		
	6	Petit Suisse Sucré	1-	<b>Beaufort AOP</b> de <b>Haute-Maurienne</b>	1-	<b>Brie</b>	1-	<b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-				
	7	Clémentines	--	<b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>	--	<b>Saget BIO</b> de <b>Savoie</b>	--	à la Confiture de Cerises <b>Lezsaisons</b>	--		<b>Pudding Choco Banane Leztray</b>	1-2-3-7-	
	8	<b>lundi 21 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mardi 22 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>mercredi 23 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>jeudi 24 févr.</b>	<b>Allergène</b>	<b>vendredi 25 févr.</b>	<b>Allergène</b>		
	1	Soupe Mijotée de Carottes <b>BIO</b> au Cumin <b>Lezsaisons</b>	1-8-	<b>Chou Chine BIO</b> Sauce Cocktail	1-2-3-8-10-14-	<b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Rillettes & Cornichons	1-2-3-8-10-14-	Batavia Vinaigrette Balsamique	1-2-3-8-10-14-		
	2	<b>Quenelles aux Légumes BIO</b> du <b>Royans</b> sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Dinde <b>Française</b> Colomba	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc	1-2-3-8-10-14-	<b>Terrine de Brocolis &amp; Carottes</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Bœuf BIO</b> des <b>Savoie</b> en Carbonnade	1-2-3-8-10-14-		
	3			<b>Œufs Brouillés au Fromage</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Cake Chèvre &amp; Tomates Confites</b>	1-2-3-8-10-14-	Poisson Frais en Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-	<b>Flan de Légumes</b>	1-2-3-8-10-14-		
	4	<b>Haricots Verts BIO</b> Persillés	1-2-3-8-	<b>Riz BIO</b> cuit Pilaf	1-2-3-8-	Purée de Chou-Fleur & PDT <b>BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Croûtes BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-	Pommes de Terre <b>de Savoie</b> façon Potatoes	1-2-3-8-		
	5							Etuvée de <b>Blettes BIO</b>	1-2-3-8-				
	6	<b>Abondance Fermière AOP BIO</b>	1-			<b>Bûche de Chèvre</b>	1-						
	7	<b>Pomme BIO</b> de <b>Cerclier</b>	--	<b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> Sucré	1-	<b>Tomme BIO</b> de <b>Chindrieux</b>	1-						
	8					Orange	--	<b>Banane BIO</b> des Antilles	--		<b>Crème Caramel</b> aux <b>Œufs</b> et Lait <b>BIO Leztray</b>	1-2-3-7-	
	9	<b>lundi 28 févr.</b>	<b>Retournée Scolaire</b>	<b>mardi 1 mars</b>	<b>Mardi Gras</b>	<b>Allergène</b>	<b>mercredi 2 mars</b>	<b>Cendres</b>	<b>Allergène</b>	<b>jeudi 3 mars</b>	<b>Allergène</b>	<b>vendredi 4 mars</b>	<b>Allergène</b>
	1	<b>Carottes BIO</b> Râpées & Maïs Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	<b>Patate Dubarry Lezsaisons</b>	1-8-	<b>Parmenière</b> de PDT <b>BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Salade Verte</b> , Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	<b>Céleri des Pays de Savoie</b> Râpé et <b>Pomme BIO</b>	1-2-3-8-10-14-		
	2	<b>Raviolis BIO</b> du <b>Royans</b> à la Tomate	1-2-3-8-10-14-	Alguillettes de Poulet <b>Français</b> sauce Forestière	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané et son Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-	Rôti de Parc de <b>Région</b> au Cury	1-2-3-8-10-14-	<b>Œufs Brouillés</b> <b>BIO</b> au Fromage	1-2-3-8-10-14-		
	3	Farce aux <b>Légumes</b> du <b>Soleil BIO</b>		<b>Quiche aux Légumes</b>	1-2-3-8-10-14-			<b>Flan Brocolis &amp; Artichaud</b>	1-2-3-8-10-14-				
4			<b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Créole	1-2-3-8-	<b>Petits Pois Étuvés &amp; Carottes BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Polenta BIO</b> Tradition	1-2-3-8-	<b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre	1-2-3-8-			
5									<b>Endives Gratinées</b>	1-2-3-8-			
6	<b>Yaourt à la Poire BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-	<b>Fromage Râpé Français</b>	1-	<b>Camembert</b>	1-							
7			<b>Bugnes</b>	1-2-3-7-	<b>Clémentines</b>	--	<b>Compote Pomme Châtaigne BIO Lezsaisons</b>	--		<b>Banane BIO</b> des Antilles	--		

■ Substitut fromage MG+MAT  
■ Substitut SANS VIANDE