Atelier de Chautagne - Allergènes 5J

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 MARS 2024

Semaine	lundi	Allergène	mardi	Allergène	mercredi	Allergène	jeudi	Allergène	vendredi	Allergène
10	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Cake aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Macédoine, Navets et Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & C	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Raviolis BIO au Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Escalope de Porc HVE Français de La F	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau BIO Français au Curry	1-2-3-8-10-14-
			Tortilla aux PDT & Œufs BIO	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-	Flan Carottes BIO, Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-
			Petits Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Pommes de Terre Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Semoule BIO Gonflée	1-2-3-8-
									Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-
	Fromage Râpé Français	1-	Brie	1-	Abondance AOP	1-				
	Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	--	Pomme BIO de Chevrier	--	Banane BIO des Antilles	--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de Te	1-	Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minz	1-2-3-
11	lundi 11 mars	Allergène	mardi 12 mars	Allergène	mercredi 13 mars	Allergène	jeudi 14 mars	Allergène	vendredi 15 mars	Allergène
	Salade de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Carottes & Panais BIO Râpés	1-2-3-8-10-14-	Soupe aux Légumes Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Céleri BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-
	Quiche Fromagère aux Œufs & Lait BIO	1-2-3-8-10-14-	Croziflette aux Crozets BIO Alpina Savo	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Dinde Française à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux Pommes de Ter	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché de Bœuf BIO Français, sau	1-2-3-8-10-14-
			Gratin de Crozets BIO au Reblochon Au	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Brouillés BIO & Purée de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-
	Épinards au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-			Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-			Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beur	1-2-3-8-
					Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-				
							Comté BIO AOP	1-		
	Purée Pomme HVE Lezsaisons	--	Clémentine	--	Yaourt à la Myrtille BIO de Minzier	1-	Quartiers d'Orange	--	Crème Dessert Chocolat Leztroy au Lai	1-2-3-7-
12	lundi 18 mars	Allergène	mardi 19 mars	Allergène	mercredi 20 mars	Allergène	jeudi 21 mars	Allergène	vendredi 22 mars Menu Asiatique	Allergène
	Parmentière aux PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Crème Savoureuse d'Epinards Lezsaiso	1-2-3-8-10-14-	Salade de Chou Chine BIO aux Parfum	1-2-3-7-8-10-14
	Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelles Nature BIO de Royans sauce	1-2-3-8-10-14-	Lasagnes de Bœuf Français, Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Chipolata de La Ferme de Hofer, Chall	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français sauce Saja	1-2-3-7-8-10-14
	Cake au Fromage	1-2-3-8-10-14-			Gratin de Macaronis BIO aux Légumes	1-2-3-8-10-14-	Boulettes Pois Chiches & Poivrons BIO c	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO & Mayonnaise	1-2-3-8-10-14-
	Haricots Verts BIO Poêlés	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			Purée de Pommes de Terre BIO au Lait	1-2-3-8-	Nouilles Sautées	1-2-3-7-8-
									Légumes Sautés	1-2-3-7-8-12-
							Camembert	1-		
	Petit Suisse Sucré	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-7-	Raclette IGP de La Fruitière des Bornes,	1-		
	Sablé Vanille Leztroy	1-2-3-	Banane BIO des Antilles	--	façon Stracciatella		Pomme BIO de Lacroix	--	Compote Pomme & Mangue Lezsaison	--
13	lundi 25 mars	Allergène	mardi 26 mars	Allergène	mercredi 27 mars	Allergène	jeudi 28 mars	Allergène	vendredi 29 mars	Allergène
	Crème de Potimarron BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Terrine Carottes BIO et Chou-Fleur & Mc	1-2-3-8-10-14-	Céleri BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO râpées & Maïs en Vinaigre	1-2-3-8-10-14-
	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané et sor	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Pilon de Poulet Français, Rôti aux Herbe	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Porc de Français sauce Curry	1-2-3-8-10-14-	Carbonade de Bœuf BIO GAEC des Sa	1-2-3-8-10-14-	Sauce Fromagère Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiches & Carottes	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-		
	Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-	Riz BIO Ciboulette Cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Potatoes de Pommes de Terre de Savoi	1-2-3-8-	Torsades HVE Blé & Pois Alpina Savoie	1-2-3-8-
			Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO d	1-2-3-8-						
							Meule de Savoie BIO	1-		
			Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Par	1-	Bûche de Chèvre	1-	Tome AOP des Bauges	1-		
	Muffin Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons		Purée Pomme & Framboise BIO Lezsais	--	Banane BIO des Antilles	--	Pommes BIO Caramélisées Lezsaisons	--

Substitut fromage MATERNELLE
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