

Atelier de Chautagne - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND 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

Semaine	11		12		13		14	
	lundi 10 mars	Allergène	mardi 11 mars	Allergène	mercredi 12 mars	Allergène	jeudi 13 mars	Allergène
Semaine	Reentrée Scolaire							
	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--		Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Raviolis BIO de Royans Champignons et Ail des Ours Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Filet de Poulet Français Pochée à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu sauce Paprika		Steak Haché de Bœuf BIO Français et son Jus	1-2-3-8-10-14-
			Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Quenelle Nature sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
		Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Français Poêlés	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	
		Purée Carottes BIO au Cumin	1-2-3-8-			Dès de Gruyère IGP Français	1-	
		Meule de Savoie BIO	1-	Yaourt Nature Sucré BIO du Crêt Joli, à Minzier	1-	Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaizon	--	
		Pomme BIO de Lacroix	--					
		Fromage Râpé Français	1-					
		Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	1-2-3-					
Semaine								
Semaine								
Semaine								
Semaine								
Semaine								
Semaine								

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