

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

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2025	6		7		8		9		10	
	lundi 3 févr.	Allergène	mardi 4 févr.	Allergène	mercredi 5 févr.	Allergène	jeudi 6 févr.	Allergène	vendredi 7 févr.	Allergène
	Soupe de Butternut BIO Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave BIO Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	–	–	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-
	Emincé de Poulet Français Sauce Yassa	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Noir sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Rôti de Bœuf Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Cœufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Croziflette Savoyarde, Crozets BIO Savoie & Gratin de Crozets BIO Savoie & Reblochon	1-2-3-8-10-14-
	Pôelée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	Quenelle Nature sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Blé BIO Tomatés	1-2-3-8-		
	PDT de Savoie au Four	1-2-3-8-	Riz BIO au Curry	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-		
	Gruyère IGP	1-	Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-			Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua	1-		
	Tomme IGP Savoie de Hauteville sur Fier	1-			P'tit Suisse Sucré	1-	Purée Pomme HVE Lezsaïsons	–	Banane BIO des Antilles	–
	Clémentine	–	Crème Dessert Vanille Lezroy au Lait BIO de	1-2-3-						
	lundi 10 févr.	Allergène	mardi 11 févr.	Allergène	mercredi 12 févr.	Allergène	jeudi 13 févr.	Allergène	vendredi 14 févr.	Allergène
–	–	Crème de Polimarron BIO de Savoie, Lezsaï	1-2-3-8-10-14-	Macédoine de Légumes, Carottes & Navet	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	
Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauc	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Filet de Poulet Français Poché sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Emincé de Veau BIO Français Romarin	1-2-3-8-10-14-	Sauce Carbonara Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Lentilles Vertes BIO & son Couli	1-2-3-8-10-14-	
Bolognaise de Pois Chiches & Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Légumes d'Hiver	1-2-3-8-10-11-14-	Cœufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Sauce Crémée aux Légumes	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tom	1-2-3-8-10-14-	
Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-	
Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-					Dés de Fromages de Région	1-	Meule de Savoie BIO	1-	
Bûchette de Chèvre	1-	Yaourt à la Poire BIO de Minzier	1-	Pomme BIO de Cercier	–	Quartiers d' Orange BIO	–	Yaourt-Quarts Lezroy	1-2-3-	
Compotée Pomme & Myrtille Lezsaïsons	–									
lundi 17 févr.	Allergène	mardi 18 févr.	Allergène	mercredi 19 févr.	Allergène	jeudi 20 févr.	Allergène	vendredi 21 févr.	Allergène	
Potage St Germain BIO Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	–	–	Terrine Brocolis & Carottes BIO & Mayonnaï	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, Chou & Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	
P'tit Colin Sauce Tomatée à la Bisque de Ho	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Diot de La Ferme de Challonges au Vin Blar	1-2-3-8-10-14-	Ht de Cuisse Poulet Français Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Chili Con Carne de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Gratin de Perlines Alpina Savoie Tomaté	1-2-3-8-10-14-	
Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-	Chili Sin Carne de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-			
Bouloghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			
		Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Navets BIO Poêlés	1-2-3-8-					
Brie des Pâturages Comtois	1-					Yaourt Fermier BIO de Gruffy	1-			
Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arb	1-	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Mousse au Chocolat Lezroy	1-2-3-7-	à la Confiture de Fraise Lezsaïsons	–	Crème Caramel aux Cœufs et Lait BIO de Mi	1-2-3-	
Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	–	Pomme IGP de Chévrier	–							
lundi 24 févr.	Vacances Scolaires	mardi 25 févr.	Allergène	mercredi 26 févr.	Menu Pays Scandinaves	Allergène	Allergène	vendredi 28 févr.	Allergène	
–	–	Soupe à l'Oignon Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Darzoivi Misraïne (Betteraves & PDT BIO)	1-2-3-8-10-14-	Saucisson Rochois & Cornichon	1-2-3-8-10-14-	Râpé de Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	
		Emincé de Dinde Française au Miel	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Oeufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Carbonade de Bœuf BIO des Savoie & du J	1-2-3-8-10-14-	
		Blé BIO Tomaté	1-2-3-8-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelle Nature BIO de Royans sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	Cœufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	
		Palates Douces BIO Rôties au Four	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie	1-2-3-8-	
		Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-							
		Camembert des Pâturages Comtois	1-	Kärleksmums Lezroy (Gâteau Chocolat & N	1-2-3-7-11-	Meule de Savoie BIO	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-11-	
		Quartiers d' Orange BIO	–			Purée Pomme & Coing Lezsaïsons	–	à la Crème de Marron BIO AOP		
lundi 3 mars	Allergène	mardi 4 mars	Mardi Gras	Allergène	mercredi 5 mars	Cendres	Allergène	vendredi 7 mars	Allergène	
Salade Carottes & Panais BIO	1-2-3-8-10-14-	–	–	Crème d'Epinards Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Quartiers de Pomelos Corse IGP	–	
Gnocchis BIO sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Colombo d'Aiguillette de Poulet Français	1-2-3-8-10-14-	Brudet (Ragoût de Colin sauce Tomate/Sar	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Boulettes de Bœuf BIO Sauce Kefta	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Porc Français à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	
		Colombo de Légumes d'Hiver	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blan	1-2-3-8-10-14-	Cœufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	
		Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Spaghettis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Purée de Pois Cassés BIO	1-2-3-8-	
		Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-					Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	
Comté BIO AOP	1-									
Tome des Bauges AOP	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont	1-			Emmental Râpé Français	1-			
Purée de Pomme BIO Lezsaïsons	–	Bugnes	1-2-3-	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz	1-	Banane BIO des Antilles	–	Tarte Flan Vanillé Lezroy	1-2-3-	

Substitut fromage au lait cru MATERNELLE
Substitut SANS VIANDE & SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Cœuf	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