

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 JANVIER 2026	Semaine	2	lundi 5 janv.	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 6 janv.	Allergène	mercredi 7 janv.	Allergène	jeudi 8 janv.	Epiphanie	Allergène	vendredi 9 janv.	Allergène
			Betteraves BIO en Vinaigrette Raviolis aux Légumes BIO de Royans à la Crème	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Crème Dubarry Lezsaisons & Croûtons Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	– Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices	– 1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Steak Haché BIO Français & sa Sauce Barbecue Leztroy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	– Céufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Knack de La Salaison du Mont-Charvin, Doussard Bouchée à l'Italienne BIO et Sauce Fromage Blanc	– 1-2-3-8-10-14-
	Semaine				Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Petits-Pois Euvés	1-2-3-8-	Céufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-			Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO Poêlée de Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8- 1-2-3-8-
					Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Coquillettes ½ Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-			Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua	1-
	Semaine		Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz	1-	Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises Pomme BIO de Lacroix, Cercier	1- –	Polimarron BIO Rôti au Four Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Aiguille	1-2-3-8- 1-2-3-8-	Dès de Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-			Banane des Antilles	–
							Quartiers d'Orange BIO	–	Galette des Rois à la Frangipane	1-2-3-11-				
	Semaine	3	lundi 12 janv.	Allergène	mardi 13 janv.	Allergène	mercredi 14 janv.	Allergène	jeudi 15 janv.	Allergène	vendredi 16 janv.	Allergène		Allergène
			Céleri BIO en Rémoulade Tartiflette Savoyarde Leztroy, PDT de Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	– P'tit Colin Sauce Aurore	– 1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Pommes de Terre BIO en Parmentière Quiche au Fromage, Lait & Céufs BIO Français	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			Céufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-
	Semaine		Gratin de PDT de Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Petits-Pois & Carottes BIO Euvées	1-2-3-8-	Lasagne de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-				
					Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Butternut BIO Rôti aux Epices	1-2-3-8- 1-2-3-8-			Lasagnes au Pois BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			Riz BIO cuit façon Pilaf Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8- 1-2-3-8-
	Semaine	4	lundi 19 janv.	Allergène	mardi 20 janv.	Allergène	mercredi 21 janv.	Allergène	jeudi 22 janv.	Allergène	vendredi 23 janv.	Menu des Super-Héros	Allergène	
			Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	–	Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet à la Confiture de Framboise BIO Lezsaisons	1-	Sablé au Citron Leztroy	1-2-3-	Emmental Râpé Français Clémentine BIO	1- –			Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	–
	Semaine		Salade de Pépinières BIO Alpina Savoie Tex-Mex Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Diot au Vin Blanc de La Maison Hofer, Challonges	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO en Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14-	– Sauté de Veau Français aux Olives	– 1-2-3-8-10-14-			Potage St-Germain BIO Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
			Quenelle Nature BIO Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Palet Pané Bié Coco & Curry et Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-			Mac & Cheese Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Semaine		Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Purée PDT & Patate Douce BIO	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Boulghour BIO à l'Huile d'Olive Légumes à l'Orientale (Carottes & Navets BIO)	1-2-3-8- 1-2-3-8-			aux Macarons BIO Alpina Savoie & Gruyère IGP de Franche Comté	
			Raclette IGP de Savoie Gruyère IGP, de Franche-Comté	1- 1-	Brie des Pâturages Comtois	1-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-						
	Semaine		Purée de Pomme HVE Lezsaisons	–	Salade d'Ananas & Sirop Vanille	–	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	–	Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier	1-			Cookie Chocolat & Cacahuète Leztroy	1-2-3-7-9-11-
		5	lundi 26 janv.	Allergène	mardi 27 janv.	Allergène	mercredi 28 janv.	Allergène	jeudi 29 janv.	Allergène	vendredi 30 janv.	Allergène		Allergène
	Semaine		–	–	Soupe de Butternut BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises	1-2-3-8-10-14-			Carottes & Panais BIO Râpés en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-
			Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale Falafel BIO de Sassenage & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Gratin de Colin aux Poireaux BIO Purée Carotte & Lentille Corail BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-	Jambon Blanc Français Céufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			Carbonade de Bœuf BIO des GAEC des Savoie & Jura	1-2-3-8-10-14-
	Semaine		Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Bié BIO au Beurre	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-	Poelée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-			Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
			Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Meule de Savoie BIO	1-2-3-8- 1-	Emmental Râpé Français	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-7-					Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-
	Semaine		Quartiers d'Orange BIO Corse	–	Gâteau Tout Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	façon Stracciatella	1-7-	Compotée Pomme & Polimarron BIO Lezsaisons	–			Flan Vanille, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-

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