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 FEVRIER 2026

Semaine	lundi 2 févr.	Allergène	mardi 3 févr.	Allergène	mercredi 4 févr.	Allergène	jeudi 5 févr. Chandeleur	Allergène	vendredi 6 févr.	Allergène
6	Soupe à l'Oignon **Leztroy** & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	**Pommes de Terre BIO** en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	**Betteraves BIO Françaises** en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-
	Croziflette Savoyarde, **Crozets BIO** & **Reblochon AOP**	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage, **Lait & Œufs BIO Français**	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau **Français** & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet **Français** Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux **Pommes de Terre BIO**	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
	Gratin de Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-			**Cake aux Olives Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	**Croustillou des Alpes au Fromage de Chèvre**	1-2-3-8-10-14-	**Hachis Parmentier de Pois BIO Français**	1-2-3-8-10-14-
			Epinards BIO Français au **Lait BIO** de **Minzier**	1-2-3-8-	Purée **Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO**	1-2-3-8-	**Riz Camarguais IGP BIO** cuit façon Pilaf	1-2-3-8-		
							Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-		
					Comté BIO AOP de **Seigne Martin**	1-	Camembert des **Pâturages Comtois**	1-	**Dés de Gruyère IGP, Franche-Comté**	1-
	Clémentine	--	**Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St Germain-les-Paroisses**	1-	**Pomme BIO** de **Chevrier**	--	Crêpe Chocolat & Noisette	1-2-3-7-11-	Banane des **Antilles**	--
Semaine	lundi 9 févr. Vacances Scolaires	Allergène	mardi 10 févr.	Allergène	mercredi 11 févr.	Allergène	jeudi 12 févr. Menu La Belle & le Clochard	Allergène	vendredi 13 févr.	Allergène
7	Macédoine de Légumes, **Carottes & Navets BIO**	1-2-3-8-10-14-	--	--	**Céleri Rave BIO** Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	**Velouté de Courgettes BIO Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-
	Sauté de Filet de Poulet **Français** Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & **Citron BIO Corse**	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	**Œufs BIO Français** Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	**Boulettes de Bœuf BIO Français**	1-2-3-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne & Sa Sauce **Fromage Blanc BIO Fermier**	1-2-3-8-10-14-
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	**Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-			**Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomate Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-		
	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	**Blé BIO** au Beurre	1-2-3-8-	**PDT BIO** façon Potatoes	1-2-3-8-	**Spaghettis BIO Alpina Savoie**	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes **de Reignier**	1-2-3-8-
			Purée de **Brocolis BIO**	1-2-3-8-						
			Tomme Fermière IGP de Savoie	1-	**Carré du Trièves BIO** de **La Laiterie du Mt-Aiguille**	1-			Emmental Râpé **Français**	1-
	Yaourt Fermier BIO de la Ferme du Parquet		**Meule de Savoie BIO**	1-						
	à la Confiture de Myrtilles **Lezsaisons**	1-	**Purée de Pomme HVE Lezsaisons**	--	**Quartiers d'Orange BIO**	--	Mousse au Chocolat & Meringue **Leztroy**	1-2-3-7-	**Kiwi BIO** de la **Vallée du Rhône**	--
Semaine	lundi 16 févr.	Allergène	mardi 17 févr. Mardi Gras	Allergène	mercredi 18 févr.	Allergène	jeudi 19 févr.	Allergène	vendredi 20 févr. Nouvel An Chinois	Allergène
8	**Betteraves BIO Françaises** en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	**Soupe de Butternut BIO Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	--	--
	Sauté de Porc **Le Rougeot du Charvin**	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au **Pois BIO**	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de **Bœuf BIO des Savoie & du Jura** à l'Orientale	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet **Français** Sauce Soja & Miel	1-2-3-7-8-10-14-
	Purée Carotte & Lentille Corail BIO	1-2-3-8-			**Petits Pois Etuvés**	1-2-3-8-	**Colombo aux Petits Légumes de Saison**	1-2-3-8-10-11-14-	**Œufs Brouillés BIO au Fromage**	1-2-3-8-10-14-
	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	**Riz BIO** cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	**Pommes de Terre BIO** à la Lyonnaise	1-2-3-8-	**Semoule BIO Alpina Savoie** Gonflée	1-2-3-8-	Nouilles	1-2-3-8-
			Fondue de **Poireaux BIO**	1-2-3-8-	Chou-Fleur Béchamel au Curry	1-2-3-8-			Légumes Sautés Sésame	1-2-3-7-8-12-
			Emmental Râpé **Français**	1-	**Abondance AOP** de **Nos Fruitières**	1-			Compotée Pomme & Mangue **Lezsaisons**	--
	Crème Dessert Praliné **Leztroy**, au **Lait BIO** du **Crêt Joli**	1-2-3-11-	Bugnes	1-2-3-	Banane des **Antilles**	--	**Yaourt à la Poire BIO** de **Minzier**	1-	Feuilleté Sucré **Leztroy**	1-2-3-
Semaine	lundi 23 févr. Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 24 févr.	Allergène	mercredi 25 févr.	Allergène	jeudi 26 févr.	Allergène	vendredi 27 févr.	Allergène
9	**Carottes BIO** Râpées & Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	**Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons** & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-
	Cappelleti Epinards & Fromage Frais au Coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de **La Maison Hofer, Challonges**	1-2-3-8-10-14-	Colombo d'Aiguillette de Poulet **Français**	1-2-3-8-10-14-	Crémeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	**Gnocchis BIO** Sauce Tomate **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-
			Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	**Emincé de Pois BIO aux Champignons**	1-2-3-8-10-14-	**Quenelle BIO Béchamel**	1-2-3-8-10-14-		
			Ecrasé de PDT **de Savoie**	1-2-3-8-	**Polenta BIO** Tradition	1-2-3-8-	**Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf	1-2-3-8-		
			Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-			**Navets & Carottes BIO** Etuvées	1-2-3-8-
	Emmental Râpé **Français**	1-	Bûchette de Chèvre	1-			**Meule de Savoie BIO**	1-	**Fromage Blanc BIO** de **Minzier**	
	Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Clémentine	--	Crème Caramel aux **Œufs** et **Lait BIO** de **Minzier**	1-2-3-	**Kiwi BIO** de la **Vallée du Rhône**	--	à la Confiture de Cerises **Lezsaisons**	1-

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