

Atelier de Chautagne - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent étre 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 2026	10	lundi 2 mars	Allergène	mardi 3 mars	Allergène	mercredi 4 mars	Allergène	jeudi 5 mars	Allergène	vendredi 6 mars	Allergène
		Salade de Pépinielles BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	--	--	Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe au Chou Lezsaïsons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
		Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Ceufs BIO Français Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Lasagne de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-
		Quenelle Nature BIO Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Petits Pois Eluvés	1-2-3-8-	Boulette de Pois façon Keffa BIO Sauce Tomate Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-			Lasagnes au Pois BIO Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-
		Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Pommes de Terre de Savoie au Four	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes BIO Eluvés	1-2-3-8-		
		Gruyère IGP de Franche-Comté	1-	Carottes BIO façon Vichy	1-2-3-8-	Camembert des Pâturages Comtois	1-				
				Tomme Fermière de Reignier	1-						
				Meule de Savoie BIO	1-	Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaïsons	--	Muffin au Citron Leztroy	1-2-3-	Yaourt Nature Sucré BIO de Crêt Joli	1-
		Clémentine	--	Pomme BIO Lacroix, de Cercier	--						
	11	lundi 9 mars	Allergène	mardi 10 mars	Allergène	mercredi 11 mars	Allergène	jeudi 12 mars	Allergène	vendredi 13 mars	Allergène
		Macédoine, Navets et Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Potimarron BIO Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie au Thon	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	--	--
		P'tit Colin au Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Tartiflette Savoyarde Leztroy, PDT de Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Salade de Perline HVE Alpina	1-2-3-8-	Sauté de Veau Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-
		Purée Chou-fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-	Gratin de PDT de Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-			Quiche au Fromage, Ceufs & Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne BIO et Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-
		Blé BIO Tomaté	1-2-3-8-			Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-
						Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-			Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-
		P'tit Suisse Sucré	1-	Pomme BIO d'Atout Pomme	--	Crème Dessert Chocolat Leztroy au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Purée Pomme HVE Lezsaïsons	--	Comté BIO AOP, Seignemartin	1-
										Quatre-Quarts Leztroy	1-2-3-
	12	lundi 16 mars	Allergène	mardi 17 mars	Allergène	mercredi 18 mars	Allergène	jeudi 19 mars	Allergène	vendredi 20 mars	Menu Les Animaux Rigolos Allergène
		--	--	Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Terrine de Brocolis BIO Leztroy & Mayonnaise Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe aux Légumes BIO Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-
		Colombo d'Aiguiette de Poulet Français	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature BIO de St-Jean Sauce Tomato Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Gratin Crèmeux au Colin & Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Falafel Tomates BIO de Sassenages & Sauce Fromage Blanc BIO	1-2-3-8-10-14-
		Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-		
		Pommes de Terre BIO Vapeur	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Torsades Pois/Blé HVE Alpina Savoie	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Purée de Carottes BIO au Cumin	1-2-3-8-
		Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-								
		Brie des Pâturages Comtois	1-			Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont Aiguille	1-	Dès de Gruyère IGP de Franche-Comté	1-	Emmental Râpé Français	1-
		Purée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaïsons	--	Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier	1-	Quartiers d'Orange BIO	--	Banane des Antilles	--	Gâteau au Miel de Haute-Savoie Leztroy	1-2-3-
	13	lundi 23 mars	Allergène	mardi 24 mars	Allergène	mercredi 25 mars	Allergène	jeudi 26 mars	Menu Les Héros Imaginaires Allergène	vendredi 27 mars	Allergène
		Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
		Colombo de Colin & ses Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-	Diot de La Maison Hofer à la Vigneronne	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO Sauce Pesto Crèmeuse	1-2-3-8-10-11-14-	Sauté de Bœuf BIO GAEC des Savoie & du Jura	1-2-3-8-10-14-
		Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Petits Pois Eluvés	1-2-3-8-	Ceufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
		Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT HVE de Savoie	1-2-3-8-	Purée de Pois Cassés BIO	1-2-3-8-			Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-
		Raclette IGP de La Fruitière des Bornes	1-	Légumes Sautés Sésame (Carottes & Haricots Verts BIO)	1-2-3-7-8-12-	Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-				
		Comté BIO AOP, Seignemartin	1-	Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet				Sablé Minion Leztroy	1-2-3-7-	Meule de Savoie BIO	1-
		Pomme BIO de Lacroix, à Cercier	--	à la Confiture de Fraises Lezsaïsons	1-	Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Purée Pomme & Banane Lezsaïsons	--	Quartiers d'Orange BIO	--
	14	lundi 30 mars	Allergène	mardi 31 mars	Allergène	mercredi 1 avr.	Allergène	jeudi 2 avr.	Allergène	vendredi 3 avr.	Menu de Pâques Allergène
		Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Carottes de Reignier Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	--	--
		Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Ravioles Emmental & Basilic BIO de Royans	1-2-3-8-10-14-	Tranche de Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Bœuf BIO Français Sauce Paprika & Câpres	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-
		Hachis Parmentier de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-			Ceufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Keffa BIO Sauce Paprika & Câpres	1-2-3-8-10-14-		
						Crozels BIO Alpina Savoie Crèmeux	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie aux Epices Douces	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
		Reblochon AOP BIO de La Fruitière de Peguet, Fillings	1-							Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-
		Brie des Pâturages Comtois	1-			Fromage Blanc BIO de Minzier		Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises	1-	Ceuf Chocolat au Lait & Cœur Lacté BIO de Belledonne	1-2-3-7-9-11-12
		Purée Pomme HVE Lezsaïsons	--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz	1-	à la Confiture de Framboises BIO Lezsaïsons	1-	Pomme BIO d'Atout Pomme	--	Crème Dessert Leztroy Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-

Substitut fromage 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