

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 D'AVRIL 2026

Semaine 15	15	lundi 6 avr.	Férié	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 7 avr.	Allergène	mercredi 8 avr.	Allergène	jeudi 9 avr.	Allergène	vendredi 10 avr.	Les Héros des Tropiques	Allergène
		Radis Roses & Beurre	1-		Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--		Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Guacamole Leztroy & Salade Verte en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	
		Diot de La Maison Hofer à la Vigneronne	1-2-3-8-10-14-		Emincé de Poulet Français sauce Yassa	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		Bouchée Panée de Pois, Coco & Curry & Sauce Fromage Blanc BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Chili Con Carne, au Boeuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	
		Dos de Cabillaud en Court Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		Boulette de Pois façon Keffa BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Cœufs BIO Brouillés Français à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-				Chili Sin Carne, au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	
		Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-		Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gontlé Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8- 1-2-3-8-		Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO Cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	
Semaine 16		Fromage de Région	1-				Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1-		Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont Aiguille	1-			
		Fruit de Saison	--		Yaourt à la Vanille, La Ferme des 4 Saisons, Reignier	1-	Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	--		Banane des Antilles	--	Génoise Chocolat & Pâte à Tartiner Leztroy	1-2-3-7-11-	
	16	lundi 13 avr.		Allergène	mardi 14 avr.	Allergène	mercredi 15 avr.	Allergène	jeudi 16 avr.	Allergène	vendredi 17 avr.	Allergène		
		Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Carottes & Chou BIO façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-	--	--	--		
		Pilon de Poulet Français façon Tajine	1-2-3-8-10-14-	Lieu Sauce Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Pizza au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO GAEC des Savoie & du Jura façon Bourguignon	1-2-3-8-10-14-			
Semaine 17		Quenelle Nature BIO Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-		Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Cœufs BIO Brouillés Français au Fromage	1-2-3-8-10-14-				
		Purée PDT & Chou-Fleur BIO	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Cœufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Spaghettis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois Lezsaisons, au PDT de Savoie	1-2-3-8-			
				Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-					Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-			
				Meule de Savoie BIO	1-									
		Yaourt Fermier HVE du GEAC du Pré Jourdan, St-Laurent		Tomme Fermière de Reignier	1-			Emmental Râpé Français	1-					
Semaine 18		à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons	1-	Pomme BIO de Cercier, Lacroix	--	Tiramisu au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Compotée Pomme & Chataigne BIO Lezsaisons	--	Crème Caramel Leztroy, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-			
	17	lundi 20 avr.	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 21 avr.	Allergène	mercredi 22 avr.	Allergène	jeudi 23 avr.	Allergène	vendredi 24 avr.	Allergène		
		Salade de Betteraves Rouges BIO	1-2-3-8-10-14-	--	--	Radis Roses & Beurre	1-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	--		
		Raviolis Champ. & Ail des Ours BIO Royans, Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français à la l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de La Maison Hofer, Challanges	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau Français au Romarin	1-2-3-8-10-14-			
				Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Croustillou des Alpes	1-2-3-8-10-14-			
Semaine 19				PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Riz BIO Cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			
				Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Beurre BIO	1-2-3-8-			Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-			
		Emmental Râpé Français	1-	Meule de Savoie BIO	1-			Dès de Gruyère IGP de Franche Comté	1-	Brie des Pâturages Comtois	1-			
		Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Pomme HVE de Chevrier, Atout Pom	--	Yaourt Nature Sucré BIO de GAEC de Tétaz, St-Germain-Les-Paroisses	1-	Flan Vanille Leztroy, au Lait BIO	1-2-3-	Reblochon AOP BIO de La Fruitière de Peguet, Fillinges	1-			
	18	lundi 27 avr.	Allergène	mardi 28 avr.	Allergène	mercredi 29 avr.	Allergène	jeudi 30 avr.	Allergène	vendredi 1 mai	Férié	Allergène		
Semaine 20		Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de Pépinites BIO façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-			
		P'tit Colin façon Paëlla, au Riz BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage, Cœuf & Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Tranche de Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Dos d'Eglefin Huile d'Olive & Basilic	1-2-3-4-5-6-8-10-14-			
		Paëlla aux Légumes	1-2-3-8-10-14-					Cœufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-					
				Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie	1-2-3-8-	Purée de Pois Cassés BIO	1-2-3-8-			
		Bûchette de Chèvre	1-	Petit Sucré	1-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-			Courgette au Cumin	1-2-3-8-			
Semaine 21		Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	--	Spéculons Leztroy	1-2-3-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Fromage de Région	1-			
						Banane des Antilles	--	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-	Fruit de Saison	--			

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