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

lls 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

4	15 <mark>I</mark> L		Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 4 nov.	Allergène	mercredi 5 nov.	Allergène	jeudi 6 nov.	Allergène	vendredi 7 nov.	Allergène	
	R	Duo Carotte & Panais BIO Rôpés Raviolis Champ. & Aïl des Ours BIO Royans, Sauce Pesto		1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison		Betterave BIO en Vinaigrette Gratin Endives, PDT BIO, Jarnbon Français & Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Velouté de Courgette Lezsaisons Sauté de Veau Français aux Olives	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	- Sauté de Filet de Poulet Français à la Provencale	1-2-3-8-10-14-	
	oline	doce resio			Colombo aux Petits Légumes de Saison		Gratin Endives & PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Palet Pané Blé Coco & Curry et Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-	
	e B				Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition Potimarrons BIO Rôtis	1-2-3-8- 1-2-3-8-	
ľ	E	mmental Râpé	Français	1-	Crème Dessert Chocolat Leztroy , au Lait BIO de				Abondance AOP de Nos Fruitières	1-			
15		Compotée Pomn	me & Poire BIO Lezsaisons		Minzier	1-2-3-7-	Carrot Cake Leztroy	1-2-3-7-11-	Poire BIO de Cercier		Yaourt à la Châtaigne BIO de Minzier	1-11-	
202		undi 10 nov.		Allergène	mardi 11 nov. Férié	Allergène	mercredi 12 nov.	Allergène	jeudi 13 nov.		vendredi 14 nov. Les Délices des Princesses	Allergène	
		armentière de F		1-2-3-8-10-14-		1-2-3-8-10-14-	-	-	_		Soupe Butternut & PDT BIO Lezsaisons Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel &	1-2-3-8-10-14-	
	o E	os de Lieu faço	on Dugléré	14-	Emincé de Dinde Française Sauce au Cidre	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta Sauce Massalé	1-2-3-8-10-11-14-	Epices	1-2-3-8-10-14-	
8		Quiche au Fromo	age	1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu Sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10- 14-					Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	
EMB	Ē P	etits Pois & Card	ottes de Reignier Etuvés	1-2-3-8-	Haricots Coco Tomatés	1-2-3-8-			Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	
	ညီ မ				Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-	Gratin de Courge Spaghetti BIO	1-2-3-8-	Fondue Poireaux BIO	1-2-3-8-	Dès de Gruyère IGP, de Franche-Comté	,	
5					Fromage de Région	1-	Brie des Pâturages Comtois	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-/-	Pomme BIO de Chevrier & Meringue Suisse	1-	
0	C	Cake aux Pomm	nes BIO Leztroy	1-2-3-	Fruit de Saison		Purée de Pomme HVE Lezsaisons		façon Stracciatella		Leztroy	1-2-3-	
ž	17 <mark>I</mark> I	undi 17 nov.		Allergène	mardi 18 nov.	Allergène	mercredi 19 nov.	Allergène 	jeudi 20 nov. Menu Beaujolais	Allergène	vendredi 21 nov.	Allergène	
iii l	-	- Colin d'Alaska Ple	lein Filet Pané & sa Sauce	1-2-3-4-5-6-8-10-	Salade de Lentilles Vertes BIO Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	<u></u>		Salade de Carotte BIO à la Vigneronne Saucisson à Cuire de la Salaison des Alpes, la		Potage St-Germain BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
		artare Leztroy		14-	Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Boeuf Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	
	0 E	mincé de Pois B	BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-			Œufs Brouillés B O au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-			
OIS		Coquillettes BIO	Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Chou-Fleur en Béchamel	1-2-3-8-	Patate Douce Rôtie au Four	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	
2	E 0	pinards BIO Fran	nçais au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-			Blettes BIO Tomatées	1-2-3-8-					
-		laclette IGP de L Arbusigny	La Fruitière des Bornes ,	1-			Carré du Trièves BIO de la Laiterie du Mt Aiguille	1-	Jus Pomme BIO Lacroix, de Cercier		Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville sur Fier	1-	
		Meule de Savoie BIO		Yaourt BIO de La Ferme du Parquet						Camembert des Pâturages Comtois	1-		
2		Compotée Pomme & Coing BIO Lezsaisons			à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons		- Clémentine Corse IGP -		Sablé Potimarron BIO de Savoie & Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Banane des Antilles		
= 4	18 <mark>I</mark> I	undi 24 nov.		Allergène	mardi 25 nov.	Allergène	mercredi 26 nov.	Allergène	jeudi 27 nov.	Allergène	vendredi 28 nov.	Allergène	
UNI 4	В	etterave BIO en	n Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave & Pomme BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade de Riz BIO Colorée	1-2-3-8-10-14-	_		
٤	В	irandade de Co	olin aux PDT & Butternut BIO	1-2-3-4-5-6-8-10- 14-	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français Sauce à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura façon Bourguignon	1-2-3-8-10-14-	
	<u>ه</u> د	Œufs Brouillés BIC	o au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Sauce Crémeuse aux Légumes de Saison	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-			Quenelle BIO Béchamel	1-2-3-8-10-14-	
	8	k Purée PDT & Bu	utternut BIO	1-2-3-8-									
	ا <u>ع</u>				Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	BIÉ BIO au Beurre Purée Brocolis & Pois Cassés BIO	1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé Potimarrons BIO Rôtis	1-2-3-8-	
		teblochon AOP o	de La Fromagerie Peguet, à	1-							Comté BIO AOP, de Nantua	1-	
	В	ûchette de Chè	èvre	1-									
	P	Pomme BIO Lacroix, de Cercier		Yourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St- Germain-les-Paroisses	1-	Crème Caramel au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Poire BIO de Cercier		Purée Pomme & Mirabelle Lezsaisons			

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