

# 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	1-2-3-8-10-14-	Crème Dubarry Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	
	Raviolis aux Légumes BIO de Royans à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & sa Sauce Barbecue Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Knack de La Salaison du Mont-Charvin, Doussard	1-2-3-8-10-14-			
			Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Ceufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne BIO et Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-			
			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-	Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO	1-2-3-8-			
					Potimarron BIO Rôti au Four	1-2-3-8-			Poêlée de Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-			
			Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Aiguille	1-	Dès de Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-	Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua	1-			
			Pomme BIO de Lacroix, Cercier	--	Quartiers d'Orange BIO	--	Galette des Rois à la Frangipane	1-2-3-11-	Banane des Antilles	--			
			Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz	1-									
	Semaine	3	lundi 12 janv.	Allergène	mardi 13 janv.	Allergène	mercredi 14 janv.	Allergène	jeudi 15 janv.	Allergène	vendredi 16 janv.	Allergène	
				Céleri BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	--	--	Pommes de Terre BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	--	--
		Tartiflette Savoyarde Leztroy, PDT de Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin Sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage, Lait & Ceufs BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Lasagne de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-	Ceufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-		
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-			Lasagnes au Pois BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-					
			Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			
			Butternut BIO Rôti aux Epices	1-2-3-8-					Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-			
			Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet				Emmental Râpé Français	1-	Tomme Fermière de Haute-Savoie	1-			
			à la Confiture de Framboise BIO Lezsaisons	1-	Sablé au Citron Leztroy	1-2-3-	Clémentine BIO	--	Camembert des Pâturages Comtois	1-			
			Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--					Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--			
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
				Salade de Pépinites BIO Alpina Savoie Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, Chou & Carotte BIO	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO en Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	Potage St-Germain BIO Lezsaisons & Croûtons	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-	Diet au Vin Blanc de La Maison Hofer, Challonges	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Mac & Cheese Leztroy	1-2-3-8-10-14-		
	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Palet Pané Blé 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-	aux Macarons BIO Alpina Savoie & Gruyère IGP de Franche Comté				
	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	1-2-3-8-					
					Légumes à l'Orientale (Carottes & Navets BIO)	1-2-3-8-							
	Raclette IGP de Savoie	1-	Brie des Pâturages Comtois	1-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-							
	Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-											
	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-			
	Semaine	5	lundi 26 janv.	Allergène	mardi 27 janv.	Allergène	mercredi 28 janv.	Allergène	jeudi 29 janv.	Allergène	vendredi 30 janv.	Allergène	
				--	--	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	1-2-3-8-10-14-	Gratin de Colin aux Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans Sauce Tomato Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Carbonade de Bœuf BIO des GAEC des Savoie & Jura	1-2-3-8-10-14-		
Falafel BIO de Sassenage & Sauce Fromage Blanc		1-2-3-8-10-14-	Purée Carotte & Lentille Corail BIO	1-2-3-8-	Ceufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-			
Polenta BIO Tradition		1-2-3-8-	Blé 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-	Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-			
Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO		1-2-3-8-											
Meule de Savoie BIO		1-	Emmental Râpé Français	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier								
Quartiers d'Orange BIO Corse		--	Gâteau Tout Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	façon Stracciatella	1-7-	Compotée Pomme & Potimarron 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