

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-			Yaourt à la Vanille, La Ferme des 4 Saisons, Reignier	1-	Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont Aiguille	1-			
			Fruit de Saison	--					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-	Boeuf 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-	Cœufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	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-			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-
			Yaourt Fermier HVE du GEAC du Pré Jourdan, St-Laurent				Meule de Savoie BIO	1-			Emmental Râpé Français	1-			
			à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons	1-			Tomme Fermière de Reignier	1-	Tiramisu au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Compotée Pomme & Chataigne BIO Lezsaisons	--	Crème Caramel Leztroy , au Lait BIO de Minzier		1-2-3-
	Semaine 18		17	lundi 20 avr.			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 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-
							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-
	Semaine 19						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 Franches Comtes	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
			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-
	Semaine 20		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-	Cœufs Durs BIO		1-2-3-8-
							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-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Courgette au Cumin		1-2-3-8-
			Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	--			Spéculons Leztroy	1-2-3-	Abondance AOP de Nos Fruitières	--	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-	Fromage de Région		1-
									Banane des Antilles	--			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