

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 MAI 2026	Semaine	19	lundi 4 mai	Allergène	mardi 5 mai	Allergène	mercredi 6 mai	Allergène	jeudi 7 mai	Allergène	vendredi 8 mai	Férié	Allergène
			Carottes Râpées & Maïs en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Chou-Fleur Tomaté		1-2-3-8-10-14-
			Diot au Vin Blanc de La Maison Hofer, Challenges	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin, aux PDT de Savoie	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne BIO & Sauce Barbecue Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne		1-2-3-8-10-14-
			Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Hachis Parmentier au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Keffa BIO & Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			Dos de Cabillaud en Court Mouillement		1-2-3-4-5-6-8-10-14-
			Crozets BIO Alpina Savoie Crèmeux	1-2-3-8-			Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Lentilles Verts BIO Sauce Carottes		1-2-3-8-
	Semaine		Camembert des Pâturages Comtois	1-	Gruyère IGP, Franche Comté	1-	Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-	Légumes Sautés Sésame (Carottes & Haricots Verts BIO)	1-2-3-7-8-12-			
			Salade Ananas, Sirop Vanille	--	Purée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont Aiguille	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier		Fromage de Région		1-
							Pomme de Haute-Savoie	--	à la Confiture de Fraises Lezsaisons	1-	Clafoutis Fruits Rouges Leztroy		1-2-3-
		20	lundi 11 mai	Allergène	mardi 12 mai	Allergène	mercredi 13 mai	Allergène	jeudi 14 mai	Férié	vendredi 15 mai	Ascension	Allergène
			--	--	Parmentière aux Pommes de Terre BIO	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses Français & Beurre	1-	Composée de Saison		Salade de Haricots Verts BIO Français		1-2-3-8-10-14-
			Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Escalope de Porc Français Sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu sauce Vierge		Rôti de Bœuf Français & son Jus		1-2-3-8-10-14-
	Semaine		Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Bouchée Pané Blé (Coco & Curry) & Sauce Ketchup Leztroy	1-2-3-8-10-11-14-			Flan de Courgettes		1-2-3-8-
			Haricots Beurre BIO Français Persillés	1-2-3-8-	Petits-Pois Etuvés & Carottes	1-2-3-8-	Purée Chou-Fleur BIO & Haricot Lingot	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	PDT BIO au Four		1-2-3-8-
			Meule de Savoie BIO	1-	Petit Sucré	1-	Yaourt BIO de La Ferme du Parquet		Courgettes Sautées	1-	Fromage de Région		1-
			Purée Pomme HVE Lezsaisons	--	Sablé Indien à la Noix de Coco Leztroy	1-2-3-11-	à la Confiture d'Abricots BIO Lezsaisons	1-	Fromage de Région		Fruit de Saison		--
									Moelleux Chocolat Leztroy	1-2-3-7-			
	Semaine	21	lundi 18 mai	Allergène	mardi 19 mai	Allergène	mercredi 20 mai	Allergène	jeudi 21 mai	Menu Nos Amis Les Bêtes	vendredi 22 mai		Allergène
			Radis Roses Français & Beurre	1-	--	--	Salade de Riz Camarguais IGP BIO façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Carottes Râpées en Vinaigrette		Salade Verte & Vinaigrette Leztroy		1-2-3-8-10-14-
			Raviolis aux Légumes BIO de St-Jean sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Saumon & Gruyère IGP	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français façon Tajine		Blanquette de Veau Français		1-2-3-8-10-14-
					Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Palet Carotte/Herbes de Provence BIO & Sauce Fromage Blanc BIO	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiche BIO		1-2-3-8-10-14-
					Pommes de Terre à la Vapeur	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Nouilles	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf		1-2-3-8-
	Semaine				Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-			Ratatouille	1-2-3-8-			
			Yaourt aux Fraises BIO de Minzier	1-	Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1-					Dès de Gruyère IGP, Franche Comté		1-
					Compotée Pomme & Chataigne BIO Lezsaisons	--	Salade Ananas & Mangue, Sirop Vanille	--	Crème Dessert Praliné Leztroy , au Lait BIO de Minzier	1-2-3-11-	Banane des Antilles		--
		22	lundi 25 mai	Férié	mardi 26 mai	Allergène	mercredi 27 mai	Allergène	jeudi 28 mai	Allergène	vendredi 29 mai		Allergène
			Radis Roses & Beurre	1-	Salade de Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	Tomates Françaises , Vinaigrette Leztroy		1-2-3-8-10-14-
	Semaine		Emincé de Dinde Française à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin d'Alaska et ses Petits Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Hachis Parmentier Landais, aux PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura sauce Forestière		1-2-3-8-10-14-
			Filet de Merlu Sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Cœufs Brouillés BIO au Fromage & Purée PDT BIO	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Pois BIO Français		1-2-3-8-10-14-
			Flageolets BIO	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-			Riz Basmati BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	PDT HVE Vapeur du GAEC de l' Arclusaz		1-2-3-8-
			Carottes Vichy	1-2-3-8-					Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-			
			Fromage de Région	1-					Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny	1-	Bûchette de Chèvre		1-
	Semaine		Gâteau de Semoule BIO aux Raisins Secs	1-2-3-	Gâteau aux Framboises Leztroy	1-2-3-	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC DE Tétaz, St-Germain-les-Paroisses	1-	Fraises Françaises	--	Chèvre Demi-Sec de La Chèverie des Moises, Habère-Poche		1-
											Compotée Pomme & Abricot BIO 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