

## 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

Semaine	45		46		47		48	
	lundi 7 nov.	Allergène	lundi 14 nov.	Allergène	lundi 21 nov.	Allergène	lundi 28 nov.	Allergène
Semaine	Carottes de <b>Reignier</b> Rapées au Citron	1-2-3-8-9-10-14-	Cake Chèvre & Tomates Confites	1-2-3-8-9-10-14-	Salade de <b>Pépinettes</b> <b>BIO Alpina Savoie</b> Tex-Mé	1-2-3-8-9-10-14-	PDT <b>BIO</b> en Parmentière	1-2-3-8-9-10-14-
	Raviolis <b>BIO</b> de <b>Royans</b> sauce Pesto	1-2-3-8-9-10-11-14-	Colin d'Alaska <b>Plein Filet</b> Pané et Citron	1-2-3-4-5-6-8-9-10-14-	Dos de Cabillaud au Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-9-10-14-	Quiche Fromagère	1-2-3-8-9-10-14-
			Gratin de Chou-Fleur au <b>Lait</b> <b>BIO</b>	1-2-3-8-9-	Purée de <b>Brocolis</b> <b>BIO</b>	1-2-3-8-9-	Petits Pois & <b>Carottes</b> <b>BIO</b>	1-2-3-8-9-
	Yaourt à la Châtaigne <b>BIO</b> de <b>Minzier</b>	9-11-	<b>Banane</b> <b>BIO</b>	--	Comté <b>BIO</b>	1-	<b>Pomme</b> <b>BIO</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b>	--
Semaine					Tomme Fruitière	1-		
					Compotée <b>Pomme</b> & <b>Rhubarbe</b> <b>BIO Lezsaisons</b>	--		
Semaine								
Semaine								

Substitut fromage MG+MAT  
Substitut SANS VIANDE

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