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

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 2023

Semaine	lundi	Allergène	mardi	Allergène	mercredi	Allergène	jeudi	Allergène	vendredi	Allergène
18	lundi 1 mai Férié		mardi 2 mai		mercredi 3 mai		jeudi 4 mai		vendredi 5 mai	
	Salade de Pépinettes BIO Tex Mex	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Cuidités de Betteraves BIO Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Chiffonade de Batavia & Vinaigrette Basili	1-2-3-8-10-14-	Concombre Français & Maïs	1-2-3-8-10-14-
	Escalope de Porc de Région à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français sauce Crème	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin façon Païella	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Bœuf Français au Jus	1-2-3-8-10-14-
	Flan Brocolis BIO & Artichaut	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiches & Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Paëlla sans viande & sans poisson	1-2-3-8-10-14-			Quenelle Nature sauce Provençale	1-2-3-8-10-14-
	Lentilles vertes BIO à la Carottes BIO	1-2-3-8-	Penne Rigate BIO à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-			PDT BIO Façon Potatoes	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-
	Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-							Salsifis Persillés	1-2-3-8-
					Brie	1-				
	Fruit de Saison	--	Yaourt aux Fraises BIO de Minzier	1-	Pomme BIO Caramélisées Lezsaisons	--	Banane BIO des Antilles	--	Tarte au Flan Vanillé Leztroy	1-2-3-
19	lundi 8 mai Férié		mardi 9 mai		mercredi 10 mai		jeudi 11 mai		vendredi 12 mai	
	Radis Roses & Beurre	1-	Haricots Verts BIO Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Pommes de Terre BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Cake aux Olives Vertes	1-2-3-8-10-14-
	Filet de Merlu sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Chipolatas de la Ferme de Challonges	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Veau BIO Français Romarin	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Noir sauce Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
	Quiche aux Légumes	1-2-3-8-10-14-			Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature sauce Provençale	1-2-3-8-10-14-	Tortilla, Œuf et PDT BIO	1-2-3-8-10-14-
	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	Gratin de Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-	Semoule BIO aux Épices Douces	1-2-3-8-	Epinards Crèmeux au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-
	Macaronis au Beurre	1-2-3-8-					Carottes BIO Persillées	1-2-3-8-		
			Raclette BIO de Savoie	1-					Fromage Blanc BIO de Minzier	1-
	Gâteau de Semoule BIO aux Raisins Secs	1-2-3-	Salade Ananas & Mangue	--	Compote Pomme & Poire BIO Lezsaisons	--	Flan Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	
20	lundi 15 mai		mardi 16 mai		mercredi 17 mai		jeudi 18 mai Férié		vendredi 19 mai	
	Dés de Betteraves BIO & Maïs	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Les Premiers Melons Charentais	--	Champignons à la Grecque	1-2-3-8-10-14-	Chou Rouge en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-
	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Quenelles Nature BIO de Royans Sauce To	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Dinde Française sauce Curry	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau Français au Citron	1-2-3-8-10-14-	Navarin d'Agneau Confit	1-2-3-8-10-14-
	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-			Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-	Flan Dubarry	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature sauce Provençale	1-2-3-8-10-14-
	et sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO Safrané	1-2-3-8-	Petits-Pois et Carottes BIO Cuits à l'Etuvée	1-2-3-8-	Pommes de Terre BIO Vapeur	1-2-3-8-	Flageolets & Carottes BIO	1-2-3-8-
							Salsifis Persillés	1-2-3-8-		
	Fromage Français Râpé	1-	Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-7-	Beaufort AOP de Haute-Maurienne	1-			Fromage de Région	1-
	Compote Pomme & Fraise Lezsaisons	--	façon Stracciatella Leztroy		Sablé Viennois Leztroy	1-2-3-	Ile Flottante, Crème Anglaise au Lait BIO	1-2-3-	Fruit de Saison	--
21	lundi 22 mai		mardi 23 mai		mercredi 24 mai		jeudi 25 mai		vendredi 26 mai	
	Salade de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées & Maïs Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Les Premières Tomates, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Terrine Brocolis & Carottes BIO, Sauce Tart	1-2-3-8-10-14-
	Tarte à la Tomate & Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Aiguillettes de Poulet Français sauce à la l'	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français et son Jus	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO des Savoie sauce Orientale	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
			Boulette de Pois Chiche & Poivron BIO, sau	1-2-3-8-10-14-	Flan Carotte BIO, Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiches & Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-
	Haricots Verts BIO Poelés	1-2-3-8-	Boulghour BIO à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	Riz BIO au Curcuma	1-2-3-8-	Pommes de Terre de Savoie au Four	1-2-3-8-
							Courgettes BIO Sautées	1-2-3-8-	Tomates Concassées	1-2-3-8-
			Comté Fruité BIO	1-						
	Ananas, Sirop Basilic	--	Compote Pomme BIO Lezsaisons	--	Panacotta à l'Abricot BIO	1-2-3-	Pastèque	--	Crème Dessert Chocolat au Lait BIO du Cr	1-2-3-
22	lundi 29 mai Férié		mardi 30 mai		mercredi 31 mai		jeudi 1 juin		vendredi 2 juin	
	Chou-Fleur & Vinaigrette Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Haricots Verts BIO Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	Tranche de Melon	--	Salade de Penne Rigate BIO Estivale	1-2-3-8-10-14-
	Haut de Cuisse de Poulet Français Mariné	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Porc de Challonges à la Mouta	1-2-3-8-10-14-	Gratin de Macaronis BIO sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud en Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-1	Œufs Durs	1-2-3-8-10-14-			Œufs Brouillés BIO à la Tomate	1-2-3-8-10-14-		
	Crozets BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-			Purée de PDT & Chou-Fleur BIO	1-2-3-8-	Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-
					Abondance AOP de Pers-Jussy	1-	Fromage de Chèvre Habère Poche	1-		
	Flan Chocolat au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	1-	Compote Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaiso	--	Spéculoos Leztroy	1-2-3-	Banane BIO	--

Substitut fromage MATERNELLE & MG CRECHE

Substitut SANS VIANDE & SANS POISSON

ALLERGENES N°	Lait 1	Gluten 2	Œuf 3	Poisson 4	Crustacé 5	Mollusque 6	Soja 7	Céleri 8	Arachide 9	Moutarde 10	Fruit à Coque 11	Sésame 12	Lupin 13	Sulfites 14