

Atelier de Chautagne - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent étre 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 JUIN 2025

	23	lundi 2 juin		Allergène	mardi 3 juin		Allergène	mercredi 4 juin		Allergène	jeudi 5 juin		Allergène	vendredi 6 juin		Menu Crétois	Allergène	
		Carottes BIO en Vinaigrette		1-2-3-8-10-14-	Salade de Pépinettes BIO Apina Savoie Tex		1-2-3-8-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises		1-2-3-8-10-14-	--		--	Tomates de Gaillard & Viniagrette Leztroy		1-2-3-8-10-14-		
		Brandade de Colin aux Pommes de Terre		1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage,Œufs BIO & Lait BIO de		1-2-3-8-10-14-	Palet Pané de Pois/Blé, Coco, Curry & sa sa		1-2-3-8-10-11-14-	Chipolata Grillée de La Maison Hofer, Chall		1-2-3-8-10-14-	Gamapilaf (Cube de Filet de Poulet Franç		1-2-3-8-10-14-		
		Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette		1-2-3-8-10-14-							Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blanc		1-2-3-8-10-14-	Crèmeux Emincé Végétal Courgette & Citr		1-2-3-8-10-14-		
		& Purée de PDT		1-2-3-8-	Epinards Français au Lait BIO de Minzier		1-2-3-8-	Tian Provençal		1-2-3-8-	Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie		1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO au Citron		1-2-3-8-		
											Purée de Brocolis BIO		1-2-3-8-					
											Raclette IGP de Savoie		1-					
								Beaufort AOP		1-	Brie des Pâturages Comtois		1-	Dès de Fêta AOP		1-		
		Yaourt à la Cerise BIO de Minzier		1-	Pastèque à Croquer		--	Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons		--	Cerises, selon Maturité		--	Yaourt Fermier HVE du GAEC du Prê-Jourda		1-		
	24	lundi 9 juin		Lundi de Pentecôte	Férié	Allergène	mardi 10 juin		Allergène	mercredi 11 juin		Allergène	jeudi 12 juin		Allergène	vendredi 13 juin		Allergène
		Salade de Betteraves HVE & Maïs		1-2-3-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule, Boulghour et Ca		1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre		1-	--		--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy		1-2-3-8-10-14-		
		Brudet aux Poissons (Colin & Sardine)		1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Plein Filet d'Alaska Pané & sauce Tartare Lez		1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés au Fromage		1-2-3-8-10-14-	Escalope de Porc de La Ferme de Challeng		1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau HVE Français Marengo		1-2-3-8-10-14-		
		Cake aux Olives Leztroy		1-2-3-8-10-14-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie à l'Huile		1-2-3-8-				Quenelle Nature à la Béchamel		1-2-3-8-10-14-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO		1-2-3-8-		
		Polenta BIO Tradition		1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème		1-2-3-8-	Riz BIO cuit Pilaf		1-2-3-8-	Macaronis BIO Alpina Savoie		1-2-3-8-	Pommes de Terre Vapeur		1-2-3-8-		
		Courgettes BIO Pistou		1-2-3-8-				Ratatouille aux Légumes de Saison		1-2-3-8-	Concassé de Tomate		1-2-3-8-					
											Bûchette de Chèvre		1-					
		Fromage de Région		1-	Flan Vanille au Lait BIO de Minzier		1-2-3-	Melon Charentais HVE Français		--	Abricot, selon Maturité		--	Abondance AOP		1-		
		25	lundi 16 juin		Allergène	mardi 17 juin		Allergène	mercredi 18 juin		Allergène	jeudi 19 juin		Allergène	vendredi 20 juin		Allergène	
	--		--	Melon Charentais HVE Français		--	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy		1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Sauce Vinaigrette Leztroy		1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO Français à la Crème		1-2-3-8-10-14-			
	Crèmeux Deux Saumons		1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans sauce Tom		1-2-3-8-10-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti		1-2-3-8-10-14-	Gnocchi BIO Sauce Crèmeuse au Pesto		1-2-3-8-10-11-14-	Bourguignon de Bœuf BIO des GAEC de Sa		1-2-3-8-10-14-			
	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Toma		1-2-3-8-10-14-				Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsc		1-2-3-8-10-14-				Bolognaise de Pois BIO Français		1-2-3-8-10-14-			
	Torsades BIO Alpina Savoie		1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit Pilaf		1-2-3-8-	Ecrasé de Pommes de Terre		1-2-3-8-				Semoule BIO Alpina Savoie		1-2-3-8-			
	Courgettes BIO Sautées		1-2-3-8-	Tomates & Aubergines		1-2-3-8-	Petits Pois Etuvés		1-2-3-8-									
Tome des Bauges AOP			1-															
Comté BIO AOP			1-															
Pastèque à Croquer			--	Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO		1-2-3-7-	Gâteau aux Framboises Leztroy		1-2-3-	Fromage Râpé Français		1-	Panacotta à la Fraise Leztroy		1-2-3-			
26	lundi 23 juin		Allergène	mardi 24 juin		Allergène	mercredi 25 juin		Allergène	jeudi 26 juin		Allergène	vendredi 27 juin		Allergène			
	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy		1-2-3-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule, Pois Chiche et C		1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO Français à la Bulgare		1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy		1-2-3-8-10-14-	--		--			
	Diot au Vin Blanc de La Maison Hofer, Chall		1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Lentilles Vertes BIO & sa sauce		1-2-3-8-10-14-	Emincé de Dinde Française Sauce Crèmeu		1-2-3-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & sauce Barbecu		1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin Sauce Aurore		1-2-3-4-5-6-8-10-14			
	Quenelle Nature sauce Tomate		1-2-3-8-10-14-				Dahl de Lentilles Corail BIO		1-2-3-8-10-11-14-	Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO		1-2-3-8-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette		1-2-3-8-10-14-			
	Polenta BIO Tradition		1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Français Persillés		1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie		1-2-3-8-	PDT Rôties au Four		1-2-3-8-	Riz BIO cuit Pilaf		1-2-3-8-			
	Meule de Savoie BIO		1-				P'tit Suisse Sucré		1-	Dés de Gruyère IGP de Franche-Comté		1-	Aubergine & Courgette BIO Confités		1-2-3-8-			
	Abricot, selon Maturité		--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-		1-	Cerises, selon Maturité		--	Purée de Pomme HVE Lezsaisons		--	Brie des Pâturages Comtois		1-			
													Sablé Spéculos Leztroy		1-2-3-			
	27	lundi 30 juin		Allergène	mardi 1 juil.		Allergène	mercredi 2 juil.		Allergène	jeudi 3 juil.		Allergène	vendredi 4 juil.		Allergène		
Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy		1-2-3-8-10-14-	Radis Roses et Beurre		1-	--		--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy		1-2-3-8-10-14-	--		--				
Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde		1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin & ses Petits Légumes de		1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français		1-2-3-8-10-14-	Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Roya		1-2-3-8-10-14-	Sandwich Jambon Blanc, Gruyère IGP & Be		1-2-3-8-10-14-				
Flan de Courgette BIO		1-2-3-8-	Colombo aux Petits Légumes de Saison		1-2-3-8-10-11-14-							Sandwich Thon & Mayonnaise		1-2-3-4-5-6-8-10-14-				
Pommes de Terre Cuisson Vapeur		1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé		1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf		1-2-3-8-				Chips		1-2-3-8-				
						Courgettes BIO au Cumin		1-2-3-8-										
Comté BIO AOP		1-	Reblochon BIO AOP de La Fromagerie Pegu		1-	Carré du Trièves BIO de la Laiterie du Mont-		1-	Fromage Blanc BIO de Minzier		1-2-3-	Gourde Compote de Pomme BIO		--				
			Camembert des Pâturages Comtois		1-													
			Abricot, selon Maturité		--				au Caramel 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