

Atelier de Chautagne - Allergènes MG

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

MENS DU MOIS DE JUIN 2024	23	lundi 3 juin	Allergène	mardi 4 juin	Allergène	mercredi 5 juin	Allergène	jeudi 6 juin	Allergène	vendredi 7 juin	Allergène
		Tortilla aux PDT & Œuf BIO	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO Français à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché Charolais BIO et sauce Barbe	1-2-3-8-10-14-	Courgettes BIO Râpées Sauce Andalouse	1-2-3-8-10-14-
		Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Diot au Vin Blanc de La Ferme de Challenge	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français au Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Brouillés BIO Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Ptit Colin Crémé	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
		Meule des 2 Savoies BIO	1-	Boulette de Pois Chiche & Poivrons BIO, cou	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	PDT Rôties au Four	1-2-3-8-	Quenelle Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-
		Abricot, selon Maturité	--	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Persillés	1-2-3-8-	Croés BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-
				Courgettes BIO au Cumin	1-2-3-8-	Bûche de Chèvre	1-	Comté BIO AOP	1-	Flan Chocolat au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-
				Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet	1-	Cerises	--	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--		
				à la Confiture de Banane Lezsaisons							
24	lundi 10 juin	Allergène	mardi 11 juin	Allergène	mercredi 12 juin	Allergène	jeudi 13 juin	Allergène	vendredi 14 juin	Allergène	
	Carottes BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Noir, Jus aux Epices Douces	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Emincé de Bœuf Français au Jus	1-2-3-8-10-14-	Boulettes Pois Chiche & Poivron BIO, coulis	1-2-3-8-10-14-	Concombres BIO Français façon Tzatziki	1-2-3-8-10-14-	
	Aiguillette de Poulet Français en Colombo	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Flan aux Courgettes BIO	1-2-3-8-10-14-	Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-	Tranche de Jambon Blanc	1-2-3-8-10-14-	
	Bolognaise de Pois Chiches BIO aux Carott	1-2-3-8-10-14-	Boughour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Œufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Tomate & Courgette BIO en Rataouille	1-2-3-8-	Camembert	1-	Comté BIO AOP	1-	Coquillettes Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	
	Abondance	1-	Yaourt à la Cerise BIO de Minzier	1-	Abricot, selon Maturité	--	Pastèque à Craquer	--	Crème Caramel Lezroy, au Lait & Œuf BIO	1-2-3-	
	Melon Charentais	--									
25	lundi 17 juin	Allergène	mardi 18 juin	Allergène	mercredi 19 juin	Allergène	jeudi 20 juin	Allergène	vendredi 21 juin	Allergène	
	Quiche au Fromage, Lait & Œufs BIO	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses et Beurre	1-	Filet de Colin Sauce Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bourguinon de Bœuf BIO des GAEC de Sav	1-2-3-8-10-14-	
	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Emincé de Porc de La Ferme de Challenge	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Petits Pois Étuvés	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	
	Semoule BIO Gonflée	1-2-3-8-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Blé BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Pommes de Terre Vapeur	1-2-3-8-	Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-	
	Melon Charentais	--	Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Courgettes BIO Sautées	1-2-3-8-	Concassé de Tomate de Gaillard	1-2-3-8-	Lentilles Vertes BIO à la Tomate de Gaillard	1-2-3-8-	
			Brie	1-	Tiramisu au Chocolat Lezroy	1-2-3-7-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Abondance	1-	
			Pêche BIO	--			à la Confiture de Prunes Lezsaisons	--	Muffin au Yaourt BIO Lezroy	1-2-3-	
26	lundi 24 juin	Allergène	mardi 25 juin	Allergène	mercredi 26 juin	Allergène	jeudi 27 juin	Allergène	vendredi 28 juin	Allergène	
	Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Melon Charentais	--	Emincé de Poulet Français aux Herbes	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO Français à la Bulgare	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau HVE Français Marengo	1-2-3-8-10-14-	
	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de La Ferme de Challenge	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Boughour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Petits Pois & Carottes BIO à l'Etuve	1-2-3-8-	
	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Aubergine & Courgette BIO Confites	1-2-3-8-	PDT Rôties	1-2-3-8-	Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Sa	1-2-3-8-	Petit Suisse Nature	1-	
	Yaourt Nature BIO du GAEC Tézat à St-Gern	1-	Crème Dessert Vanille au Lait BIO de Minzie	1-2-3-	Carré du Trièves BIO de la Laiterie du Mont	1-	Brie	1-	Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive Le	1-2-3-11-	
							Banane BIO des Antilles	--			
27	lundi 1. juil.	Allergène	mardi 2. juil.	Allergène	mercredi 3. juil.	Allergène	jeudi 4. juil.	Allergène	vendredi 5. juil.	Allergène	
	Raviolis BIO aux Légumes du Soleil de Roya	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses et Beurre	1-	Pastèque à Craquer	--	Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	
	Courgettes BIO au Cumin	1-2-3-8-	Brandade de Colin aux Pommes de Terre	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Emincé de Veau Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Tranche de Jambon Blanc	1-2-3-8-10-14-	
	Fromage Râpé Français	1-	Purée de Pommes de Terre & Œufs Durs BIO	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Œufs Brouillés BIO à la Tomate	1-2-3-8-10-14-	
	Melon Charentais	--	Camembert	1-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Tomates & Aubergines	1-2-3-8-	Pommes de Terre Vapeur	1-2-3-8-	
			Nectarine BIO	--	Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet	1-7-	Poêlée de Haricots Beurre	1-2-3-8-	Meule de Savoie	1-	
					façon Stracciatella		Panacotta à la Fraise Lezroy	1-2-3-	Fruit selon Récolte	--	

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