

Atelier de Chautagne - Allergènes MG

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 D'OCTOBRE 2024	Semaine	41		42		43		44			
		lundi 7 oct.		mardi 8 oct.		mardi 15 oct.		mardi 22 oct.		mardi 29 oct.	
		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène	
		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène	
		Betteraves HVE Françaises & Vinaigrette Lez Emincé de Porc HVE de La Ferme de Challo Bolognaise de Pois Chiches au Potimarron PDT BIO de Serrières en Chautagne façon P Meule de Savoie BIO Grappes de Raisin	Quiche au Fromage, Œuf & Lait BIO du Crê Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier Coquillettes 1/2 Complètes BIO Alpina Savo Pommes Pâtisseries BIO Lezsaisons	Concombres BIO à la Bulgare Quenelle Nature BIO de St-Jean-de-Royans Riz BIO au Curry Flan Feuilleté Lezroy	Dos de Lieu Noir aux Epices Douces Dahl de Lentilles Corail BIO Semoule BIO Alpina Savoie aux Epices Carotte & Navet BIO au Cumin Abondance AOP Poire BIO de Cercier	Sauté de Veau HVE de Challonges façon T Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes Gratin Dauphinois au PDT HVE de Savoie Haricots Beurre Tomatés Yaourt aux Framboises BIO de Minzier					
		lundi 14 oct.	mardi 15 oct.	mercredi 16 oct.	jeudi 17 oct.	Menu de la Peur	vendredi 18 oct.				
		Emincé de Poulet Français à l'italienne Quenelle Nature Sauce Tomate Riz Basmati BIO au Curcuma Purée Chou-Fleur & Haricot Lingot BIO Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua Pomme BIO de Cercier	Filet de Colin Sauce Citron Bolognaise de Lentilles Vertes BIO Bouloghour BIO Gonflé Blettes BIO Béchamel Yaourt Nature BIO du GAEC de Tétaz, St Ge	Macédoine de Légumes, Carottes & Navet Chipolata Tranchée de la Salaison Hofer Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes Crozets BIO Crémeux Alpina Savoie Bûche de Chèvre Grappes de Raisin	Boulettes Lentilles Vertes BIO , coulis Tomaté Macaronis BIO Alpina Juste au Beurre Potimarrons BIO Rôtis Petit Suisse Nature Gâteau Basboussa à l'Amande Lezroy	Emincé de Bœuf Français au Jus Œufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons Ecrasé de PDT BIO Navets BIO Poêlés Meule de Savoie BIO Compote Pomme & Banane Lezsaisons					
		lundi 21 oct.	mardi 22 oct.	mercredi 23 oct.	jeudi 24 oct.	Menu Allemand	vendredi 25 oct.				
		Dos de Cabillaud en Court-Mouillement Petits Pois Etuvés Cœur de Blé BIO Alpina Savoie cuit Pilaf Carottes de Savoie à la Crème Brie Pomme BIO de Chevrier, Atout Pom	Emincé de Cuisse de Poulet Français Rôti au Quenelle Nature Sauce Béchamel Riz BIO cuit façon Pilaf Crumble de Butternuts BIO de Savoie	Soupe de Courgette Lezsaisons Tortilla aux PDT & Œufs BIO Français Poêlée de Haricots Verts BIO Français Beaufort AOP Vallée de Hte-Maurienne, Lar Banane BIO des Antilles	Pain façon Bretzel Currywurst, Knack de La Salaison du Mont-C Œufs Brouillés BIO au Fromage Spätzle au Beurre Choucroute Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Cerises Lezsaisons & Choc	Salade Verte, Vinaigrette Lezroy Sauté de Bœuf BIO des GAEC des Savoie & Quiche au Fromage PDT & Poireaux BIO en Gratin Petits-Pois Etuvés Fromage Blanc Fermier BIO du Crêt Joli à la Confiture de Fraises Lezsaisons					
		lundi 28 oct.	mardi 29 oct.	mercredi 30 oct.	jeudi 31 oct.	Menu Halloween	vendredi 1 nov.				
		P'tit Colin sauce Massalé Bolognaise de Pois Chiches au Potimarron Blé BIO au Beurre Blettes BIO Etuvées Petit Suisse Nature Poire BIO de Cercier, Lacroix	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO Française Riz Camarguais BIO IGP cuit Pilaf Butternuts BIO de Savoie Rôtis aux Epices Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua Banane BIO des Antilles	Emincé de Veau Français au Jus Boulette de Lentilles BIO, coulis Tomaté Coquillettes Semi Complètes BIO Alpina Jus Fondue de Poireaux BIO Carré du Trièves BIO de la Laiterie du Mt Aig Compote Pomme HVE Lezsaisons	Crème de Potimarron de Savoie, Lezsaisons Aiguillette de Poulet Français sauce Trompe Riz BIO cuit façon Pilaf Curry de PDT, Carotte & Potimarron BIO de S Tarte Courge & Amandes Lezroy	Sauté de Porc Français à l'Echalote Dos d'Eglefin sauce Aurore Purée de Pois Cassés BIO Saisisis Persillés Fromage de Région Pomme BIO					

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