

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 6 nov.	mercredi 8 nov.	lundi 13 nov.	mercredi 15 nov.	lundi 20 nov.	mercredi 22 nov.	lundi 27 nov.	mercredi 29 nov.
Semaine	Carotte & Panais BIO râpés	Salade de Riz BIO Colorée	PDT BIO en Parmentière	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	Salade de Pépinites BIO Alpina Savoie Tex	Céleri & Pommes BIO en Rémoulade	Cake Chèvre & Tomates Confites Leztroy	Macédoine, Carottes & Navets BIO
	Raviolis BIO de Royans Sauce Pesto	Gratin de Colin aux Poireaux BIO	Quiche aux Légumes	Sauce Fromagère Lezsaisons	Dos de Cabillaud au Court-Mouillement	Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Moutarde	Colin d'Alaska Plein Filet Pané et Citron	Rôti de Veau Français & son Jus
		Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	Petits Pois Etuvés	Torsades Blé & Pois HVE Alpina Savoie de C	Tortilla aux PDT BIO	Œufs Durs BIO & Mayonnaise	Coquillettes BIO à la Tomate	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO
		Epinars au Lait BIO de Minzier	Salade Mangue & Ananas	Pomme BIO Caramélisées Lezsaisons	Epinards au Lait BIO de Minzier	Blé BIO au Beurre	Chou-Fleur au Lait BIO de Minzier	Boulghour BIO Gonflée
Semaine	Yaourt Nature BIO Sucré du GAEC Tétaz, Sa	Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO c			Brie	Poire BIO de Cercier		
					Raclette BIO de Savoie			
					Purée Pomme & Banane Lezsaisons			
Semaine								
Semaine								

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