

# 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 MARS 2026	10	lundi 2 mars	Allergène	mardi 3 mars	Allergène	mercredi 4 mars	Allergène	jeudi 5 mars	Allergène	vendredi 6 mars	Allergène
		Salade de <b>Pépinielles BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-10-14-	--	--	Cake aux Olives <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Soupe au Chou <b>Lezsaïsons</b> & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-
		Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & <b>Citron BIO Corse</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> Sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Ceufs BIO Français</b> Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Lasagne de Bœuf <b>Français</b>	1-2-3-8-10-14-
		<b>Quenelle Nature BIO Béchamel</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Petits Pois Eluvés</b>	1-2-3-8-	<b>Boulette de Pois façon Keffa BIO Sauce Tomate Lezsaïsons</b>	1-2-3-8-10-14-			<b>Lasagnes au Pois BIO Lezsaïsons</b>	1-2-3-8-10-14-
		<b>Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier</b>	1-2-3-8-	Pommes de Terre <b>de Savoie</b> au Four	1-2-3-8-	Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b>	1-2-3-8-	Petits-Pois & <b>Carottes BIO Eluvés</b>	1-2-3-8-		
		<b>Gruyère IGP de Franche-Comté</b>	1-	<b>Carottes BIO</b> façon Vichy	1-2-3-8-	Camembert des <b>Pâturages Comtois</b>	1-				
				Tomme <b>Fermière de Reignier</b>	1-						
				<b>Meule de Savoie BIO</b>	1-	<b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO Lezsaïsons</b>	--	Muffin au Citron <b>Leztroy</b>	1-2-3-	<b>Yaourt Nature Sucré BIO de Crêt Joli</b>	1-
		Clémentine	--	<b>Pomme BIO Lacroix, de Cercier</b>	--						
	11	lundi 9 mars	Allergène	mardi 10 mars	Allergène	mercredi 11 mars	Allergène	jeudi 12 mars	Allergène	vendredi 13 mars	Allergène
		Macédoine, <b>Navets et Carottes BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Soupe de Potimarron BIO Lezsaïsons</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade de <b>Perlines HVE Alpina Savoie</b> au Thon	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	--	--
		P'tit Colin au Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy, PDT de Savoie &amp; Reblochon AOP</b>	1-2-3-8-10-14-	Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Salade de Perline HVE Alpina</b>	1-2-3-8-	Sauté de Veau <b>Français</b> aux Olives	1-2-3-8-10-14-
		<b>Purée Chou-fleur &amp; Haricots Lingots BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Gratin de PDT de Savoie &amp; Reblochon AOP</b>	1-2-3-8-10-14-			Quiche au Fromage, <b>Ceufs &amp; Lait BIO de Minzier</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Bouchée à l'Italienne BIO et Sauce Fromage Blanc</b>	1-2-3-8-10-14-
		<b>Blé BIO</b> Tomaté	1-2-3-8-			<b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>Purée de Brocolis BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Polenta BIO</b> Tradition	1-2-3-8-
						Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b>	1-2-3-8-			Fondue de <b>Poireaux BIO</b>	1-2-3-8-
		P'tit Suisse Sucré	1-	<b>Pomme BIO d'Atout Pomme</b>	--	Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO de Minzier</b>	1-2-3-7-	<b>Purée Pomme HVE Lezsaïsons</b>	--	<b>Comté BIO AOP, Seignemartin</b>	1-
										Quatre-Quarts <b>Leztroy</b>	1-2-3-
	12	lundi 16 mars	Allergène	mardi 17 mars	Allergène	mercredi 18 mars	Allergène	jeudi 19 mars	Allergène	vendredi 20 mars	Allergène
		--	--	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Terrine de Brocolis <b>BIO Leztroy</b> & Mayonnaise <b>Lezsaïsons</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Soupe aux Légumes BIO Lezsaïsons</b>	1-2-3-8-10-14-
		Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Quenelles Nature BIO de St-Jean</b> Sauce Tomato <b>Lezsaïsons</b>	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de <b>Bœuf BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-	Gratin Crèmeux au Colin & <b>Poireaux BIO</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Falafel Tomates BIO de Sassenages &amp; Sauce Fromage Blanc BIO</b>	1-2-3-8-10-14-
		<b>Cake au Fromage Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-			<b>Bolognaise de Pois BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-11-14-		
		<b>Pommes de Terre BIO</b> Vapeur	1-2-3-8-	<b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>Torsades Pois/Blé HVE Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-	<b>Boulghour BIO</b> Gonflé	1-2-3-8-	Purée de <b>Carottes BIO</b> au Cumin	1-2-3-8-
		<b>Blettes BIO</b> à la Béchamel au <b>Lait BIO de Minzier</b>	1-2-3-8-								
		Brie des <b>Pâturages Comtois</b>	1-			<b>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont Aiguille</b>	1-	<b>Dès de Gruyère IGP de Franche-Comté</b>	1-	Emmental Râpé <b>Français</b>	1-
		<b>Purée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaïsons</b>	--	<b>Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier</b>	1-	<b>Quartiers d'Orange BIO</b>	--	Banane des <b>Antilles</b>	--	Gâteau au Miel de <b>Haute-Savoie Leztroy</b>	1-2-3-
	13	lundi 23 mars	Allergène	mardi 24 mars	Allergène	mercredi 25 mars	Allergène	jeudi 26 mars	Allergène	vendredi 27 mars	Allergène
		<b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	<b>Soupe à l'Oignon Leztroy</b> & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
		Colombo de Colin & ses Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-	Diot de <b>La Maison Hofer</b> à la Vigneronne	1-2-3-8-10-14-	<b>Gnocchis BIO</b> Sauce Pesto Crémeuse	1-2-3-8-10-11-14-	Sauté de <b>Bœuf BIO GAEC des Savoie &amp; du Jura</b>	1-2-3-8-10-14-
		<b>Colombo aux Petits Légumes de Saison</b>	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Petits Pois Eluvés</b>	1-2-3-8-	<b>Ceufs Brouillés BIO au Fromage</b>	1-2-3-8-10-14-			<b>Bolognaise de Pois BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-
		<b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Ecrasé de <b>PDT HVE de Savoie</b>	1-2-3-8-	Purée de <b>Pois Cassés BIO</b>	1-2-3-8-			<b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre	1-2-3-8-
		<b>Raclette IGP de La Fruitière des Bornes</b>	1-	Légumes Sautés Sésame ( <b>Carottes &amp; Haricots Verts BIO</b> )	1-2-3-7-8-12-	<b>Carottes BIO</b> Vichy	1-2-3-8-				
		<b>Comté BIO AOP, Seignemartin</b>	1-	<b>Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet</b>				Sablé Minion <b>Leztroy</b>	1-2-3-7-	<b>Meule de Savoie BIO</b>	1-
		<b>Pomme BIO de Lacroix, à Cercier</b>	--	à la Confiture de Fraises <b>Lezsaïsons</b>	1-	Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO de Minzier</b>	1-2-3-	Purée Pomme & Banane <b>Lezsaïsons</b>	--	<b>Quartiers d'Orange BIO</b>	--
	14	lundi 30 mars	Allergène	mardi 31 mars	Allergène	mercredi 1 avr.	Allergène	jeudi 2 avr.	Allergène	vendredi 3 avr.	Allergène
		<b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Carottes de Reignier <b>Lezsaïsons</b>	1-2-3-8-10-14-	--	--
		Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Ravioles Emmental &amp; Basilic BIO de Royans</b>	1-2-3-8-10-14-	Tranche de Jambon Blanc <b>Français</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Boulette de Bœuf BIO Français</b> Sauce Paprika & Câpres	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au <b>Pois BIO</b>	1-2-3-8-10-14-
		<b>Hachis Parmentier de Pois BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-			<b>Ceufs Durs BIO Français</b> & Mayonnaise <b>Lezsaïsons</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Boulette de Pois façon Keffa BIO Sauce Paprika &amp; Câpres</b>	1-2-3-8-10-14-		
						<b>Crozels BIO Alpina Savoie</b> Crémeux	1-2-3-8-	<b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> aux Epices Douces	1-2-3-8-	<b>Riz Camarguais IGP BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
		<b>Reblochon AOP BIO de La Fruitière de Peguet, Fillings</b>	1-							Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b>	1-2-3-8-
		Brie des <b>Pâturages Comtois</b>	1-			<b>Fromage Blanc BIO de Minzier</b>		Chèvre Demi-Sec, <b>La Chèvrerie des Moises</b>	1-	<b>Ceuf Chocolat au Lait &amp; Cœur Lacté BIO de Belledonne</b>	1-2-3-7-9-11-12
		<b>Purée Pomme HVE Lezsaïsons</b>	--	<b>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz</b>	1-	à la Confiture de Framboises <b>BIO Lezsaïsons</b>	1-	<b>Pomme BIO d'Atout Pomme</b>	--	Crème Dessert <b>Leztroy</b> Vanille au <b>Lait BIO de Minzier</b>	1-2-3-

Substitut fromage MATERNELLE  
Substitut SANS VIANDE & SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Cœuf	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