

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 NOVEMBRE 2026

45	Rentrée Scolaire		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène			
	lundi 2 nov.		Allergène	mardi 3 nov.		Allergène	mercredi 4 nov.		Allergène	jeudi 5 nov.		Allergène	vendredi 6 nov.		Allergène	
	Duo Carotte & Panais BIO Râpés	1-2-3-8-10-14-	--	--		Betterave BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-		Salade Verte & Vinaigrette Lestroy	1-2-3-8-10-14-		Soupe de Carottes BIO Leszaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-			
	Ravialis Champ. & All des Ours BIO Royans, Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-		Sauté de Filet de Poulet Français au Curry	1-2-3-8-10-14-	Gratin d'Endives au Jambon, La Recette des Enfants	1-2-3-8-10-14-		Chili Sin Carne, au Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-		Sauté de Veau Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-			
				Falafel BIO Tomatés & Sauce Barbecue Lestroy	1-2-3-8-10-14-	Gratin PDT, Endive & Béchamel	1-2-3-8-10-14-					Croustillou des Alpes au Reblochon	1-2-3-8-10-14-			
				Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-				Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-		Macarons BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-			
				Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-							Crumble de Butternut BIO	1-2-3-8-			
	Brie des Pâturages Comtois	1-		Meule de Savoie BIO	1-				Dés de Beaufort AOP	1-						
	Purée Pomme & Poire Leszaisons	--		Banane des Antilles	--	Gâteau à la Framboise Lestroy	1-2-3-		Crème Dessert Chocolat Lestroy , au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-		Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz	1-			
46	lundi 9 nov.		Allergène	mardi 10 nov.		Allergène	mercredi 11 nov.	Férié	Allergène	jeudi 12 nov.		Allergène	vendredi 13 nov.		Allergène	
	Salade de Riz Camarguais IGP BIO	1-2-3-8-10-14-		Soupe de Légumes Leszaisons (Menu de Secours)	1-2-3-8-10-14-		Terre Brocolis/Carottes BIO & Sauce Tartare Lestroy	1-2-3-8-10-14-	--	--		Salade Verte & Vinaigrette Lestroy	1-2-3-8-10-14-			
	Colin d'Alaska Plein Filet Pané & son Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		Pilon de Poulet Français au Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-		Emincé de Dinde Française Sauce à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-		Boulette de Pois façon Keffa, Sauce Tomato Leszaisons	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-			
	Bouchée Pané Pois (Coco & Curry)	1-2-3-8-10-11-14-		Poêlée de Haricots Beurre	1-2-3-8-		Flan Carottes, Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-		Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-			
	Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvéés	1-2-3-8-		Ecrasé de PDT BIO	1-2-3-8-		Haricots Coco Tomatés	1-2-3-8-		Chou-Fleur en Béchamel	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-			
							Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-								
	Tomme IGP de La Fruitière de Hauteville-sur-Fier	1-		Emmental Râpé Français	1-		Fromage de Région	1-		Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-		Fromage Blanc BIO de Minzier	1-		
	Comté BIO AOP, Seignemartin	1-														
	Purée de Pomme HVE Leszaisons	--		Quatre-Quarts Lestroy	1-2-3-		Salade de Fruits	--		Poire BIO d'Atout Pom, Chevrier	--		à la Confiture de Cerises Leszaisons			
47	lundi 16 nov.		Allergène	mardi 17 nov.		Allergène	mercredi 18 nov.		Allergène	jeudi 19 nov.	Menu Beaujolais	Allergène	vendredi 20 nov.		Allergène	
	Velouté de Poireaux BIO Leszaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-		Salade de Perlines HVE Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	--	--			Salade de Carotte BIO à la Vigneronne & Dés de Gruyère IGP	1-2-3-8-10-14-	--				
	Crèmeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		Quiche au Fromage Lestroy	1-2-3-8-10-14-		Rôti de Boeuf Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-		Saucisson à Cuire de la Salaison des Alpes, la Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomato Leszaisons	1-2-3-8-10-14-			
	Bolognaise de Pois Chiche & Potimarron BIO	1-2-3-8-10-14-					Boulette de Pois façon Keffa BIO Sauce Tomato Leszaisons	1-2-3-8-10-14-		Cœufs BIO Brouillés Français au Fromage	1-2-3-8-10-14-					
	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-		Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-		Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-		Gratin Dauphinois Leszaisons aux Pommes de Terre de Savoie	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			
							Fondue Poireaux BIO	1-2-3-8-				Potimarrons BIO Rôti au Beurre	1-2-3-8-			
							Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille	1-				Reblochon BIO Fruiter AOP *	1-			
	Yaourt à la Vanille HVE du GAEC Pré Jourdan, St-Laurent	1-		Clémentine BIO	--		Pomme BIO de Chevrier	--		Maxi-Cookie Potimarron BIO & Chocolat Lestroy	1-2-3-7-	Camembert des Pâturages Comtois	1-			
48	lundi 23 nov.		Allergène	mardi 24 nov.		Allergène	mercredi 25 nov.		Allergène	jeudi 26 nov.		Allergène	vendredi 27 nov.	Menu Orange	Allergène	
	--			Crème d'Epinards Leszaisons	1-2-3-8-10-14		Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-		Betterave BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--			
	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura façon Bourguignon	1-2-3-8-10-14-		Colombo de Colin & ses Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-		Currywurst, Knack du Mont-Charvin Doussard	1-2-3-8-10-14-		Gnocchis BIO Sauce Crème & Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Aiguillette de Poulet Français Sauce à l'Orange BIO	1-2-3-8-10-14-			
	Quiche aux Poireaux BIO	1-2-3-8-10-14-		Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-		Cake au Fromage Lestroy	1-2-3-8-10-14-				Boulette de Pois façon Keffa BIO Sauce Tomato Leszaisons	1-2-3-8-10-14-			
	Crozets BIO Alpina Savoie Crèmeux	1-2-3-8-		Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-		PDT BIO Vapeur	1-2-3-8-				Patate Douce BIO Rôtie au Four	1-2-3-8-			
	Blettes BIO Tomatées	1-2-3-8-					Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-				Julienne Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-			
	Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny *	1-		Emmental Râpé Français	1-											
	Meule de Savoie BIO	1-														
Poire BIO de Cercier	--		Pomme BIO Lacroix, de Cercier	--		Crème Caramel au Lait BIO de Minzier	1-2-3-		Yaourt BIO de La Ferme du Parquet, Gruffy	1-		Jus d'Orange BIO	--			
49	lundi 30 nov.		Allergène	mardi 1 déc.		Allergène	mercredi 2 déc.		Allergène	jeudi 3 déc.		Allergène	vendredi 4 déc.	Menu Raclette	Allergène	
	Soupe à l'Oignon Lestroy	1-2-3-8-10-14-		--			Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-		Salade de Pepinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lestroy	1-2-3-8-10-14-			
	Gratin Crèmeux Colin & Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		Emincé de Poulet Français Sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-		Cœufs BIO Français Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-		Palet de Pois (Coco/Curry) & Sauce Ketchup Froid Lestroy	1-2-3-8-10-11-14-	Jambon Blanc Français & Cornichon	1-2-3-8-10-14-			
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-		Quenelle Nature BIO Sauce Tomato Leszaisons	1-2-3-8-10-14-							Cœufs Durs BIO Français & Mayonnaise Leszaisons	1-2-3-8-10-14-			
	Boulghour BIO à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-		Riz & Quinoa Blanc BIO	1-2-3-8-		PDT Grenailles BIO Rôtiés	1-2-3-8-		Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	PDT BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des Bornes	1-2-3-8-			
				Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-		Butternuts BIO Rôtiés aux Epices	1-2-3-8-								
	Emmental Râpé Français	1-		Chèvre demi-sec, La Chèvrerie des Moises	1-											
	Clémentine Corse BIO IGP	--		Pomme BIO des Vergers Tissot, Copponex	--		Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	1-		Crème Dessert Praliné Lestroy, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-11-		Quartiers d'Orange BIO	--		

Substitut fromage MATERNELLE (*Les enfants de moins de 6 ans, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées ne doivent pas consommer de fromage au lait cru)

Substitut SANS VIANDE & SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Oeuf	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