

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

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2026	Semaine	Atelier de Chautagne - Allergènes 5J											
		lundi 2 fevr.	Allergène	mardi 3 fevr.	Allergène	mercredi 4 fevr.	Allergène	jeudi 5 fevr.	Chandeleur	Allergène	vendredi 6 fevr.	Allergène	
	6	Soupe à l'Oignon Lezstroy & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Pommes de Terre BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO Françaises en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--		Salade Verte & Vinaigrette Lezstroy	1-2-3-8-10-14-		
		Croziflette Savoyarde, Crozets BIO & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage, Lait & Œufs BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		
		Gratin de Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Cake aux Olives Lezstroy	1-2-3-8-10-14-	Croustillou des Alpes au Fromage de Chèvre	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-		
		Clémentine	--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St Germain-les-Paroisses	1-	Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-		
						Comté BIO AOP de Seigne Martin	1-	Camembert des Pâtures Comtois	1-	Dés de Gruyère IGP , Franche-Comté	1-		
						Pomme BIO de Chevrier	--	Crêpe Chocolat & Noisette	1-2-3-7-11-	Banane des Antilles	--		
	7	lundi 9 fevr. Vacances Scolaires	Allergène	mardi 10 fevr.	Allergène	mercredi 11 fevr.	Allergène	jeudi 12 fevr. Menu La Belle & le Clocard	Allergène	vendredi 13 fevr.	Allergène		
		Macédoine de Légumes, Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-10-14-	--	--	Céleri Rave BIO Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lezstroy	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Courgettes BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-		
		Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne & Sa Sauce Fromage Blanc BIO Fermier	1-2-3-8-10-14-		
		Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			Boulette de Pois façon Kefla BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-				
		Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Spaghetti BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes de Reignier	1-2-3-8-		
				Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-					Emmental Râpé Français	1-		
				Tomme Fermière IGP de Savoie	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Aiguille	1-			Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--		
		Yaourt Fermier BIO de la Ferme du Parquet	1-	Meule de Savoie BIO	1-								
		à la Confiture de Myrtilles Lezsaisons	1-	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Quarliers d' Orange BIO	--	Mousse au Chocolat & Meringue Lezstroy	1-2-3-7-				
	8	lundi 16 fevr.	Allergène	mardi 17 fevr. Mardi Gras	Allergène	mercredi 18 fevr.	Allergène	jeudi 19 fevr.	Allergène	vendredi 20 fevr. Nouvel An Chinois	Allergène		
		Betteraves BIO Françaises en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Butternut BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Lezstroy	1-2-3-8-10-14-	--	--		
		Sauté de Porc Le Rougeot du Charvin	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Bœuf BIO des Savoie & du Jura à l'Orientale	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français Sauce Soja & Miel	1-2-3-7-8-10-14-		
		Purée Carotte & Lentille Corail BIO	1-2-3-8-			Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-		
		PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Pommes de Terre BIO à la Lyonnaise	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Nouilles	1-2-3-8-		
				Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Chou-Fleur Béchamel au Curry	1-2-3-8-			Légumes Sautés Sésame	1-2-3-7-8-12-		
		Crème Dessert Praliné Lezstroy , au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-11-	Emmental Râpé Français	1-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-			Compotée Pomme & Mangue Lezsaisons	--		
				Bugnes	1-2-3-	Banane des Antilles	--	Yaourt à la Poire BIO de Minzier	1-	Feuilleté Sucré Lezstroy	1-2-3-		
	9	lundi 23 fevr. Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 24 fevr.	Allergène	mercredi 25 fevr.	Allergène	jeudi 26 fevr.	Allergène	vendredi 27 fevr.	Allergène		
		Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Lezstroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lezstroy	1-2-3-8-10-14-		
		Cappelletti Epinards & Fromage Frais au Coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de La Maison Hofer, Challonges	1-2-3-8-10-14-	Colombo d'Aiguillette de Poulet Français	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Gnocchis BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-		
				Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Pois BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Béchamel	1-2-3-8-10-14-				
				Ecrasé de PDT de Savoie	1-2-3-8-	Poenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Navets & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-		
		Emmental Râpé Français	1-	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Haricots Beurre Persillé	1-2-3-8-			Fromage Blanc BIO de Minzier			
		Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Bûchette de Chèvre	1-	Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Meule de Savoie BIO	1-	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-		
				Clémentine	--			Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--				

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