

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 NOVEMBRE 2026

45	Rentrée Scolaire		Allergène		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-		
	Brie des Pâturages Comtois	1-		Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-								Crumble de Butternut BIO	1-2-3-8-		
	Purée Pomme & Poire Leszaisons	--		Meule de Savoie BIO	1-					Dés de Beaufort AOP	1-					
				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			Allergène		Allergène		Férié		Allergène		Allergène				Allergène	
	lundi 9 nov.		Allergène	mardi 10 nov.		Allergène	mercredi 11 nov.		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-					Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-		
	Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvé	1-2-3-8-		Ecrasé de PDT BIO	1-2-3-8-		Haricots Coco Tomatés	1-2-3-8-		Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-		Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-		
							Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-		Chou-Fleur en 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			Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène	
	lundi 16 nov.		Allergène	mardi 17 nov.		Allergène	mercredi 18 nov.		Allergène	jeudi 19 nov.		Allergène	vendredi 20 nov.		Allergène	
	Velouté de Poireaux BIO Leszaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-		Salade de Perlins 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-		Ceufs 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	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-		
													Purée Pomme & Pêche Leszaisons	--		
48			Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Menu Orange		Allergène	
	lundi 23 nov.		Allergène	mardi 24 nov.		Allergène	mercredi 25 nov.		Allergène	jeudi 26 nov.		Allergène	vendredi 27 nov.		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-								Jus d'Orange BIO	--		
	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-		Tarte Courge & Amande Lestroy	1-2-3-11		
49			Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Menu Raclette		Allergène	
	lundi 30 nov.		Allergène	mardi 1 déc.		Allergène	mercredi 2 déc.		Allergène	jeudi 3 déc.		Allergène	vendredi 4 déc.		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-		Ceufs 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-								Ceufs 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 Rôti	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 Rôti	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	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