

		lundi 8 juil.	mardi 9 juil.	mercredi 10 juil.	jeudi 11 juil.	Repas Froid 12/07
Semaine	28	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Raviolis Emmantal & Basilic BIO de Royans, sauce Tomate Leztroy</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Pêche BIO</p>	<p>Pommes de Terre en Parmentière Estivale</p> <p>Dos de Lieu Noir Sauce Curry</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Comté AOP BIO</p> <p>Abricot BIO</p>	<p>Salade Verte, Dès de Fromage de Région & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Riz BIO en Risotto au Poulet Français et Champignons</p> <p>Pastèque BIO à Croquer</p>	<p>Concombre BIO Français façon Tzatziki</p> <p>Emincé de Veau BIO Français au Romarin</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée</p> <p>Courgettes & Tomates BIO en Ratatouille</p> <p>Tarte façon Cheesecake Leztroy</p>	<p>Tranche de Melon Charentais</p> <p>Œufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons</p> <p>Salade de Coeurs de Blé BIO Alpina à la Menthe</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>
	29	<p>Tomates de Gaillard façon Kachumbari</p> <p>Aiguillette de Poulet Français sauce Dijonnaise</p> <p>Blé BIO au Beurre</p> <p>Courgettes BIO Confites au Pistou</p> <p>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Salade de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Torsades HVE à la farine de Pois et Blé & sa Sauce Fromagère Lezsaisons</p> <p>Tranche de Melon Charentais</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Chipolata de La Maison Hofer, Challonges</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Courgettes & Tomates BIO en Ratatouille</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Prunes Lezsaisons</p>	<p>Menu Plaisir ! 18/07</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Hot-Dog Leztroy</p> <p>Pommes de Terre façon Potatoes</p> <p>Mousse au Chocolat Leztroy</p>	<p>vendredi 19 juil.</p> <p>Courgettes BIO Râpées sauce à l'Andalouse</p> <p>Hachis Parmentier Leztroy, Boeuf Français, Carottes, PDT & Pois Chiches BIO</p> <p>Abondance AOP de Pers-Jussy</p> <p>Salade de Fruits Pastèque & Melon Jaune</p>
	30	<p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette</p> <p>Sauté de Porc Français à l'Echalote</p> <p>Pommes de Terre façon Potatoes</p> <p>Mélange Aubergines & Tomates</p> <p>Muffin au Citron Leztroy</p>	<p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex</p> <p>Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier</p> <p>Purée de Brocolis & Pois Cassés BIO</p> <p>Nectarine BIO</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Bolognaise de Pois BIO Français</p> <p>Spaghettis BIO de Chambéry</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>jeudi 25 juil.</p> <p>Concombre BIO Français à la Crétoise</p> <p>Dos de Cabillaud en Court-Mouillement</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf</p> <p>Tomates BIO à la Provençales</p> <p>Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet à Gruffy à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons</p>	<p>vendredi 26 juil.</p> <p>Cake aux Olives Leztroy</p> <p>Sauté de Veau HVE Français et son Jus</p> <p>Courgettes & Tomates BIO en Ratatouille</p> <p>Reblochon Fruittier AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges</p> <p>Tranche de Melon Charentais</p>
	31	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>P'tit Colin Crémé</p> <p>Boulghour BIO Gonflé</p> <p>Aubergines & Courgettes BIO Confites</p> <p>Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier</p>	<p>Salade de Torsades BIO Alpina Savoie aux Tomates</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons</p> <p>Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p>Tranche de Melon Charentais</p>	<p>mercredi 31 juil.</p> <p>Courgettes BIO Râpées sauce à l'Andalouse</p> <p>Sauté de Filet de Poulet Français sauce Pesto</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Beaufort AOP de Haute-Maurienne</p> <p>Pêche BIO</p>	<p>jeudi 1 août</p> <p>Tomates de Gaillard, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Gratin Aubergines, PDT & Boeuf BIO Français façon Moussaka</p> <p>Abricot BIO</p>	<p>Repas Froid 02/08</p> <p>Pastèque BIO à Croquer</p> <p>Tranche de Jambon Blanc</p> <p>Salade de Lentilles Vertes BIO aux Tomates</p> <p>P'tit Suisse Sucré</p> <p>Biscuit Spéculos Leztroy</p>

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	28		29		30		31				
	lundi 8 juil.		mardi 9 juil.		mardi 23 juil.		mardi 30 juil.				
	Allergène		Allergène		Allergène		Allergène				
	Allergène		Allergène		Allergène		Allergène				
Semaine	lundi 8 juil.	Allergène	mardi 9 juil.	Allergène	mercredi 10 juil.	Allergène	jeudi 11 juil.	Allergène	vendredi 12 juil. <i>REPAS FROID</i>	Allergène	
	Betteraves BIO & Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Parmentière au Pommes de Terre Es	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO façon Tzatziki	1-2-3-8-10-14-	Melon Charentais	--	
	Raviolis BIO du Royans à la Tomate	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Noir Sauce Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Risotto Poulet Français & Champign	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Veau BIO Français au Ro	1-2-3-8-10-14-	Cœufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsa	1-2-3-8-10-14-	
			Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Risotto aux Champignons Crémeux	1-2-3-8-10-14-	Cœufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-			
		Poêlée de Haricots Verts BIO Franço	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Semoule BIO Gonflée	1-2-3-8-	Salade de Croés BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-		
		Fromage Râpé Français	1-	Dès de Fromage de Région	1-	Ratatouille, Tomate & Courgette BIO	1-2-3-8-				
		Pêche BIO	--	Comté BIO AOP	1-	Tarte Cheesecake Leztroy	1-2-3-	Yaourt Nature BIO Sucré du GAEC D	1-		
				Abricot BIO	--	Pastèque BIO à Croquer	--				
Semaine	lundi 15 juil.	Allergène	mardi 16 juil.	Allergène	mercredi 17 juil.	Allergène	jeudi 18 juil.	Allergène	vendredi 19 juil.	Allergène	
	Tomates de Gaillard Kachumbari	1-2-3-8-10-14-	Salade de Haricots Verts BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Courgettes BIO à l'Andalouse	1-2-3-8-10-14-	
	Aiguillette de Poulet Français sauce	1-2-3-8-10-14-	Sauce Fromagère Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Chipolata de Hofer	1-2-3-8-10-14-	Hot Dog Maison	1-2-3-8-10-14-	Parmentier de Bœuf BIO Français ,	1-2-3-8-10-14-	
	Bolognaise de Pois Chiches BIO aux	1-2-3-8-10-14-			Quenelle Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Hot Dog aux Légumes Maison	1-2-3-8-10-14-	Parmentier à l'Egréné de Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	
		Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	Torsades HVE Pois & Blé Alpina Savo	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-				
		Courgettes BIO Confités au Pistou	1-2-3-8-			Ratatouille, Tomate & Courgette BIO	1-2-3-8-	PDT façon Potatoes	1-2-3-8-		
								Brie			
		Flan Vanille, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Melon Charentais	--	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Mousse au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Abondance AOP de Pers Jussy	1-
						à la Confiture de Prunes Lezsaisons	--			Salade de Fruits Pastèque & Melon	--
Semaine	lundi 22 juil.	Allergène	mardi 23 juil.	Allergène	mercredi 24 juil.	Allergène	jeudi 25 juil.	Allergène	vendredi 26 juil.	Allergène	
	Carottes BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de Pépinettes BIO de Cham	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO à la Crétoise	1-2-3-8-10-14-	Cake aux Olives Vertes	1-2-3-8-10-14-	
	Sauté de Porc de Français à l'Echal	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage Lait & Cœuf BIO	1-2-3-8-10-14-	Egréné de Pois BIO Français en Bolo	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud en Court-Mouiller	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau HVE Français et son	1-2-3-8-10-14-	
	Flan aux Courgettes BIO	1-2-3-8-10-14-					Boulette de Pois Chiche & Poivrons	1-2-3-8-10-14-	PDT au Four	1-2-3-8-	
		Pommes de Terre façon Potatoes	1-2-3-8-	Purée de Brocolis & Pois Cassés BIO	1-2-3-8-	Spaghettis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Riz Camarguai BIO IGP	1-2-3-8-	Courgette & Tomate BIO en Rataou	1-2-3-8-
		Tomates & Aubergines	1-2-3-8-					Tomate BIO à la Provençale	1-2-3-8-		
										Meule de Savoie BIO	1-
		Muffin Citron Leztroy	1-2-3-	Nectarine BIO	--	Fromage Râpé Français	1-	Yaourt Fermier BIO de Gruffy	1-	Reblochon AOP	1-
						Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	--	Melon Charentais	--
Semaine	lundi 29 juil.	Allergène	mardi 30 juil.	Allergène	mercredi 31 juil.	Allergène	jeudi 1 août	Allergène	vendredi 2 août <i>REPAS FROID</i>	Allergène	
	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de Torsades BIO Alpina Savo	1-2-3-8-10-14-	Courgettes BIO à l'Andalouse	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard , Vinaigrette Lez	1-2-3-8-10-14-	Pastèque BIO à Croquer	--	
	P'tit Colin Crémé	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelles Nature BIO de Royans sa	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français sa	1-2-3-8-10-11-14-	Moussaka de Bœuf Français , Courg	1-2-3-8-10-14-	Tranche de Jambon Blanc	1-2-3-8-10-14-	
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-			Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Moussaka à l'Egréné de Pois BIO & F	1-2-3-8-10-14-	Cœufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsa	1-2-3-8-10-14-	
		Boughour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	Salade de Lentilles Vertes BIO aux T	1-2-3-8-10-14-		
		Aubergine & Courgettes BIO	1-2-3-8-							P'tit Suisse Sucré	1-
		Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier	1-	Bûche de Chèvre	1-	Beaufort AOP	1-			Sablé Spéculos Leztroy	1-2-3-
				Melon Charentais	--	Pêche BIO	--	Abricot BIO	--		

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