

	lundi 4 nov.	mardi 5 nov.	mercredi 6 nov.	jeudi 7 nov.	vendredi 8 nov.
45 Semaine	<p>Duo Carottes & Panais BIO Râpés</p> <p>Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO de Royans, sauce Crémée au Pesto</p> <p>Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Gratin Crémeux de Colin aux Poireaux BIO</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Yaourt à la Châtaïne BIO de Minzier</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Endives au Jambon, Recette des Enfants (Endives, Jambon, PDT BIO, Béchamel au Lait BIO)</p> <p>Cake au Chocolat Leztroy</p>	<p>Soupe de Carottes de Reignier, Lezsaisons</p> <p>Lasagnes de Boeuf BIO Français, Lezsaisons</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</p>	<p>Sauté de Poulet Français Nouvelle Agriculture au Curry</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Crumble de Butternuts BIO de Savoie</p> <p>Reblochon Fruitière AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges</p> <p>Compotée Pomme & Fraise Lezsaisons</p>
46 Semaine	Férié	<p>Dos de Cabillaud aux Epices Douces</p> <p>Bouloghour BIO Gonflé</p> <p>Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive Leztroy</p>	<p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO</p> <p>Saucisse au Chou de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</p> <p>Purée Patate Douce & PDT BIO</p> <p>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & DèS de Fromage de Région</p> <p>Gnocchis BIO sauce Tomatée</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons</p> <p>Blanquette de Veau BIO Français</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>
47 Semaine	<p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Epinards BIO Français Crémieux au Lait BIO</p> <p>Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny</p> <p>Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons</p>	<p>Soupe de Butternuts & Pommes de Terre BIO Lezsaisons</p> <p>Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier</p> <p>Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Poire BIO de Cercier, Lacroix</p>	<p>Céleri Rave BIO Râpé & ses Cubes de Pommes BIO</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices</p> <p>Blé BIO au Beurre</p> <p>Gratin de Courge Spaghetti BIO</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier façon Stracciatella</p>	<p>Salade de Carottes BIO à la Vigneronne</p> <p>Saucisson à Cuire de La Salaison des Alpes, à La-Roche-sur-Foron</p> <p>Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie</p> <p>Jus de Pommes BIO de Cercier, Lacroix</p> <p>Sablé Poïmarron BIO de Savoie & Chocolat Leztroy</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Boulettes de Boeuf BIO Français façon Kefta</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée</p> <p>Crème Caramel, Œufs & Lait BIO de Minzier</p>
48 Semaine	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Pomme BIO de Lacroix, Cercier</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf</p> <p>Yaourt BIO de La Ferme du Parquet à Gruffy à la Confiture de Pêche Lezsaisons</p>	<p>Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO</p> <p>Rôti de Veau Français au Jus</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Abondance AOP Fruitière de Haute-Savoie</p> <p>Clémentine Corse</p>	<p>Bourguignon au Boeuf BIO des GAEC des Savoie & du Jura</p> <p>Crozets BIO Alpina Savoie Crémieux</p> <p>Poïmarrons BIO Juste Rôti</p> <p>Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier</p> <p>Compotée Pomme & Châtaïne BIO Lezsaisons</p>	<p>Soupe au Chou Lezsaisons</p> <p>Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO</p> <p>Tarte façon Pastel de Nata 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	45		46		47		48				
	lundi 4 nov.	Allergène	mardi 5 nov.	Allergène	mercredi 6 nov.	Allergène	jeudi 7 nov.	Allergène	vendredi 8 nov.	Allergène	
Semaine	Carotte & Panais BIO râpés	1-2-3-8-10-14-	Betterave BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Carottes de Reignier, Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	--	--	
	Ravioles BIO Champignons et Ail des Ours, Sa	1-2-3-8-10-11-14-	Gratin de Colin aux Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Endives au Jambon Recette des Enfants	1-2-3-8-10-14-	Lasagnes Lezsaisons au Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français au Curry N	1-2-3-8-10-14-	
			Quenelle Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Gratin Endives & PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Lasagnes Lezsaisons au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Ceufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-	
			Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-					Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	
Semaine									Crumble de Butternuts BIO de Savoie	1-2-3-8-	
									Camembert	1-	
									Reblochon AOP	1-	
	Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO	1-2-3-	Yaourt à la Châtaigne BIO de Minzier	1-11-	Cake au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Pomme BIO de Chevrier, AtoutPomme	--	Compote Pomme & Fraise Lezsaisons	--	
Semaine	lundi 11 nov.	Férié	Allergène	mardi 12 nov.	Allergène	mercredi 13 nov.	Allergène	jeudi 14 nov.	Allergène	vendredi 15 nov.	Allergène
	PDT BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	--	--	1-2-3-8-10-14-	Macédoine, Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
	Escalope de Dinde Française Sauce au Cid	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud sauce aux Epices Douces	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Saucisse au Chou de La Salaison des Alpes	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO sauce Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Blanquette de Veau BIO Français	1-2-3-8-10-14-	
	Tortilla, PDT & Ceufs BIO	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Ceufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-			Poêlée de Haricots Verts BIO	1-2-3-8-	
Semaine	Polenta BIO Crémeuse	1-2-3-8-	Boughour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Purée de PDT BIO & Patate Douce	1-2-3-8-			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	
	Blettes BIO Tomatées	1-2-3-8-	Fondue Poireaux BIO	1-2-3-8-							
	Fromage de Région	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Carré du Trièves BIO de la Laiterie du Mt Aig	1-	Dès de Fromage de Région	1-			
	Fruit de Saison	--	Moelleux Amande, Huile d'Olive & Citron Le	1-2-3-11-	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Banane BIO des Antilles	--	Yaourt Nature BIO Sucré du GAEC Tétaz, St-	1-	
Semaine	lundi 18 nov.	Allergène	mardi 19 nov.	Allergène	mercredi 20 nov.	Allergène	jeudi 21 nov.	Allergène	vendredi 22 nov.	Allergène	
	--	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Soupe de Butternut & PDT BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave & Pomme BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade de Carotte BIO à la Vigneronne	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	
	Colin d'Alaska Plein Filet Pané & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel &	1-2-3-8-10-14-	Saucisson à Cuire de la Salaison des Alpes,	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Bœuf BIO Français façon Kefta	1-2-3-8-10-14-	
	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-14-	Petits Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Quenelle Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Ceufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Kefta	1-2-3-8-10-14-	
Semaine	Coquillettes 1/2 Complètes BIO Alpina Savo	1-2-3-8-			Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	
	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-			Gratin de Courge Spaghetti BIO	1-2-3-8-					
	Meule de Savoie BIO	1-			Fromage Blanc BIO de Minzier		Jus Pomme BIO de Lacroix, de Cercier	--			
	Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arb	1-	Poire BIO de Cercier	--	façon Straciatella	1-7-	Sablé Potimarron BIO de Savoie & Chocola	1-2-3-7-	Crème Caramel au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	
Semaine	Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	--									
	lundi 25 nov.	Allergène	mardi 26 nov.	Allergène	mercredi 27 nov.	Allergène	jeudi 28 nov.	Allergène	vendredi 29 nov.	Allergène	
	Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-	--	--	Soupe au Chou Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans Sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura façon Bo	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux PDT BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	
Semaine	Sauce Fromagère Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Ceufs Brouillés BIO au Fromage & Ecrasé de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	
	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux	1-2-3-8-			
							Potimarrons BIO Rôties	1-2-3-8-			
	Emmental Français Râpé	1-	Yaourt BIO de La Ferme du Parquet à Gruffy	1-	Abondance AOP	1-	Brie	1-			
Pomme BIO Lacroix, de Cercier	--	à la Confiture de Pêche Lezsaisons	--	Clémentine Corse	--	Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville sur	1-	Tarte façon Pastel de Nata Leztroy	1-2-3-		
						Compote Pomme & Châtaigne BIO Lezsais	1-11-				

Substitut fromage MATERNELLE
Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Ceuf	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