



	Rentrée ! 06/01	mardi 7 janv.	mercredi 8 janv.	jeudi 9 janv.	Epiphanie 10/01
Semaine 2	Duo Carottes & Panais BIO Râpés Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Royans à la Crème Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet , à Gruffy à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Fromage de Chèvre Demi-Sec de La Chèvrerie des Moises, Habère-Poche Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier	Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices Polenta BIO au Potimarron BIO de Savoie Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Quartiers d'Orange BIO	Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Steak Haché de Boeuf BIO à Point & sa Sauce Barbecue Leztroy Penne Rigate BIO au Blé Complet Alpina Savoie Emmental Râpé Français Flan Chocolat au Lait BIO	Knack Française de La Salaison du Mont-Charvin Ecrasé de Pommes de Terre BIO , au Lait BIO Chou façon Choucroute Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Galette des Rois à la Frangipane
Semaine 3	Parmentière de Pommes de Terre BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits-Pois & Carottes de Reignier Etuvés Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Velouté de Courgette de Savoie BIO Lezsaisons Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans , Sauce Tomatée Lezsaisons Blé BIO façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO , Crème & Curry Gâteau au Yaourt, Amande & Pistache Leztroy	Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO à la Béchamel Abondance AOP Banane BIO des Antilles	Menu Suisse 16/01 Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère AOP Saucisse au Chou de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron PDT BIO à la Vapeur Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons Meringue Suisse Leztroy	Sauté de Veau BIO Français aux Olives Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Petits Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO Meule de Savoie BIO Clémentine
Semaine 4	Betteraves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Quiche au Fromage, Cœufs & Lait BIO Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre Blettes BIO à la Béchamel Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	Dos d'Eglefin sauce Aurore Boulghour BIO Gonflé Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli Tome des Bauges AOP Cake au Chocolat Leztroy	Célieri Rave BIO en Rémoulade Hachis Parmentier Leztroy , Boeuf Français, Carottes & PDT BIO Tarte aux Pommes BIO façon Crumble Leztroy	Crème Dubarry Lezsaisons Sauté de Filet de Poulet Français Nouvelle Agriculture Sauce au Curry Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier	Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP Quartiers d'Orange BIO
Semaine 5	Aiguillette de Poulet Français à la Provençale Polenta BIO Tradition Poêlée de Haricots Verts BIO Français Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Purée de Pomme BIO Lezsaisons	Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Gratin Crèmeux de Colin aux Poireaux BIO Semoule BIO de Savoie Gonflée Abondance AOP Clémentine	Nouvel An Chinois 29/01 Mélange Carottes BIO & Maïs sauce Sucrée Samoussa de Légumes aux Epices Riz BIO façon Cantonais Panacotta Coco Coulis Mangue & Banane Leztroy	jeudi 30 janv. Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Bourguignon au Boeuf BIO des GAEC des Savoie & du Jura Ecrasé de Patate Douce & Pommes de Terre BIO Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Nectarine Lezsaisons	Chandeleur 31/01 Salade de Haricots Verts BIO Français et Vinaigrette Coco & Curry Jambon Blanc Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre Emmental Râpé Français Crêpe fourrée Chocolat & Noisette

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

Semaine	2		3		4		5				
	lundi 6 janv.	Allergène	mardi 7 janv.	Allergène	mercredi 8 janv.	Allergène	jeudi 9 janv.	Allergène	vendredi 10 janv.	Allergène	
Semaine	Carottes & Panais BIO Râpés en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Macédoine de Légumes, Carottes & Navets	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	1-2-3-8-10-14-
	Raviolis BIO Légumes du Soleil BIO Crémés	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin et ses Petits Légumes de	1-2-3-8-10-11-14-	Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché BIO Charolais & sa Sauce Bar	1-2-3-8-10-14-	Knack de La Saison du Mont-Charvin, Dou	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-
			Colombo de Petits Légumes	1-2-3-8-10-11-14-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Toma	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Cœufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-
			Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Polenta BIO au Potimarron BIO de Savoie	1-2-3-8-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO	1-2-3-8-	1-2-3-8-
Semaine	Yaourt Fermier BIO de Gruffy	1-	Chèvre Demi-Sec, La Chèverrie des Moises	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du MI-A	1-	Emmental Râpé Français	1-	Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua	1-	1-
	à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons	1-	Bûche de Chèvre	1-	Quartier d'Orange BIO	--	Flan Chocolat Leztroy, au Lait BIO	1-2-3-7-	Galette des Rois à la Frangipane	1-2-3-11-	1-2-3-11-
			Pomme BIO de Lacroix, Cercier	--							
Semaine	lundi 13 janv.	Allergène	mardi 14 janv.	Allergène	mercredi 15 janv.	Allergène	jeudi 16 janv.	Allergène	vendredi 17 janv.	Allergène	
	Pommes de Terre BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Velouté de Courgette BIO de Savoie, Lezsa	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	
	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citr	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans Coulis Prov	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Saucisse au Chou de La Saison des Alpes	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau BIO Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-	
	Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Blé BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Cœufs Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	
Semaine	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-	Fondue de Poireaux BIO au Curry	1-2-3-8-	Blettes BIO Etuvées	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	
	Yaourt Nature Sucré BIO de Tétaz	1-	Gâteau au Yaourt BIO, Amandes & Pistache	1-2-3-11-	Abondance AOP	1-	Dès de Gruyère AOP	1-	Légumes à l'Orientale (Carottes & Navets B	1-2-3-8-	
					Banane BIO des Antilles	--	Compote Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	1-2-3-	Meule de Savoie BIO	1-	
									Clémentine	--	
Semaine	lundi 20 janv.	Allergène	mardi 21 janv.	Allergène	mercredi 22 janv.	Allergène	jeudi 23 janv.	Allergène	vendredi 24 janv.	Allergène	
	Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	Céleri BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Crème du Dubarry Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-		
	Quiche au Fromage, Lait & Cœufs BIO Franç	1-2-3-8-10-14-	Dos d'Eglefin Sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Hachis Parmentier, Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français N.A. Sauc	1-2-3-8-10-14-	Tariflette Savoyarde Leztroy, PDT de Savoie	1-2-3-8-10-14-	
	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Hachis Parmentier, Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Gratin de PDT de Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	
Semaine	Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-	Boullghour BIO Gonflé	1-2-3-8-			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			
			Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-							
			Brie des Pâturages Comtois	1-							
	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	Tome AOP des Bauges	1-	Tarte aux Pommes BIO façon Crumble Leztr	1-2-3-	Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier	1-	Quartiers d'Orange BIO	--	
Semaine	lundi 27 janv.	Allergène	mardi 28 janv.	Allergène	mercredi 29 janv.	Allergène	jeudi 30 janv.	Allergène	vendredi 31 janv.	Allergène	
	--	--	Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Carottes BIO Maïs & sauce Sucrée	1-2-3-8-10-12-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de Haricots Verts BIO Français, Sauc	1-2-3-8-10-11-14-	
	Aiguillettes de Poulet Français à la Provenç	1-2-3-8-10-14-	Gratin de Colin aux Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Samoussas de Légumes aux Epices	1-2-3-7-8-10-14-	Bourguignon de Bœuf BIO des GAEC des Sc	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc en Tranche	1-2-3-8-10-14-	
	Quiche au Fromage, Lait & Cœufs BIO	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiche au Polimarron B	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO façon Cantonais	1-2-3-8-	Cœufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Cœufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsa	1-2-3-8-10-14-	
Semaine	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-			Purée PDT BIO & Patate Douce	1-2-3-8-	Macarons BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	
	Poelée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-									
	Comté AOP	1-	Abondance AOP	1-			Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Emmental Râpé Français	1-	
	Purée de Pomme BIO Lezsaisons	--	Clémentine	--	Panacotta Coco coulis Mangue & Banane	1-2-3-	à la Confiture de Nectarine Lezsaisons	1-	Crêpe Chocolat & Noisette	1-2-3-7-11-	

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