

	lundi 7 oct.	mardi 8 oct.	mercredi 9 oct.	jeudi 10 oct.	vendredi 11 oct.
41 Semaine	<p>Betteraves HVE Françaises en Vinaigrette</p> <p>Escalope de Porc HVE de La Ferme de Challonges à la Moutarde</p> <p>PDT BIO de Serrières en Chautagne façon Potatoes</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Grappe de Raisin</p>	<p>Salade Colorée de Coquillettes BIO Alpina Savoie</p> <p>Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier</p> <p>Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO</p> <p>Pommes Pâtissières BIO Lezsaisons</p>	<p>Concombre BIO à la Bulgare</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons</p> <p>Riz BIO au Curry cuit façon Pilaf</p> <p>Tarte Flan Feuilletée Leztroy</p>	<p>Dos de Lieu Noir Jus aux Epices Douces</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie aux Epices</p> <p>Carottes & Navets BIO au Cumin</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Poire BIO de Cercier</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Tajine de Veau HVE de La Ferme de Challonges Savoie</p> <p>Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre HVE de Savoie</p> <p>Haricots Beurre Tomatés</p> <p>Yaourt aux Framboises BIO de La Ferme du Crêt Joli, Minzier</p>
42 Semaine	<p>lundi 14 oct.</p> <p>Émincé de Poulet Français à l'Italienne</p> <p>Riz Basmati BIO au Curcuma</p> <p>Purée Chou-Fleur & Haricots Blancs BIO</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Pomme BIO de Lacroix, Cercier</p>	<p>mardi 15 oct.</p> <p>Salade de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Tartare Leztroy</p> <p>Boughour BIO Gonflé</p> <p>Blettes BIO à la Béchamel</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>mercredi 16 oct.</p> <p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO</p> <p>Chipolata de La Maison Hofer, Challonges</p> <p>Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux</p> <p>Tome des Bauges AOP</p> <p>Grappe de Raisin</p>	<p>jeudi 10 oct.</p> <p>Menu de la Peur ! 17/10</p> <p>Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO</p> <p>Boulettes de Lenilles Vertes BIO, coulis Tomaté</p> <p>Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Potimarron BIO Rôti</p> <p>Gâteau Basbousa à l'Amande Leztroy</p>	<p>vendredi 18 oct.</p> <p>Salade Verte, Dês de Fromage de Région & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Rôti de Boeuf Français au Jus</p> <p>Ecrasé de Pommes de Terre BIO</p> <p>Compote de Pomme Lezsaisons</p>
43 Semaine	<p>Vacances Scolaires 21/10</p> <p>Dos de Cabillaud en Court-Mouillement</p> <p>Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie cuit façon Pilaf</p> <p>Carottes de Savoie à la Crème</p> <p>Reblochon Fruittier AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges</p> <p>Pomme BIO de Chevrier, Atout Pom</p>	<p>mardi 22 oct.</p> <p>Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons</p> <p>Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Crumble de Butternuts BIO de Savoie</p> <p>Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>	<p>mercredi 23 oct.</p> <p>Velouté de Courgette Lezsaisons</p> <p>Tortilla, PDT & Oeufs BIO Français</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Beaufort AOP de la Vallée de Haute-Maurienne, Lanslebourg</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>jeudi 10 oct.</p> <p>Menu Allemand 24/10</p> <p>Currywurst, à la Knack de La Salaison du Mont Charvin</p> <p>Spätzel au Beurre</p> <p>Chou façon Choucroute</p> <p>Forêt Noire Leztroy</p> <p>Petit Pain façon Bretzel</p>	<p>vendredi 25 oct.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Sauté de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura</p> <p>Gratin Pommes de Terre & Poireaux BIO</p> <p>Fromage Blanc BIO de La Ferme du Crêt Joli à la Confiture de Fraises Lezsaisons</p>
44 Semaine	<p>lundi 28 oct.</p> <p>Cake au Fromage Leztroy</p> <p>P'tit Colin Sauce Massalé</p> <p>Blé BIO au Beurre</p> <p>Etuviée de Blettes BIO</p> <p>Poire BIO de Cercier, Lacroix</p>	<p>mardi 29 oct.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Bolognaise aux Lenilles Vertes BIO Françaises</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf</p> <p>Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>mercredi 30 oct.</p> <p>Rôti de Veau Français au Jus</p> <p>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry</p> <p>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Compote de Pomme HVE Lezsaisons & sa Meringue Leztroy</p>	<p>jeudi 10 oct.</p> <p>Menu Halloween 31/10</p> <p>Crème de Potimarron de Savoie Lezsaisons & Croûtons</p> <p>Aiguillette de Poulet Français aux Trompettes de la Mort</p> <p>Curry de PDT, Carotte & Potimarron BIO de Savoie</p> <p>Tarte Courge & Amande Leztroy</p>	<p>vendredi 11 oct.</p> <p>Férié 01/11</p> <p>Férié</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

MENS DU MOIS D'OCTOBRE 2024	Semaine	41		42		43		44			
		lundi 7 oct.	Allergène	mardi 8 oct.	Allergène	mercredi 9 oct.	Allergène	jeudi 10 oct.	Allergène	vendredi 11 oct.	Allergène
		Betteraves HVE Françaises & Vinaigrette Leztroy Escalope de Porc HVE de La Ferme de Chautagne Bolognaise de Pois Chiches au Potimarron PDT BIO de Serrières en Chautagne façon P... Meule de Savoie BIO Grappes de Raisin	1-2-3-8-10-14-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- --	Salade de Coquillettes 1/2 Complètes BIO Quiche au Fromage, Œuf & Lait BIO du Crêt... Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier Pommes Pâtisseries BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- --	Concombres BIO à la Bulgare Quenelle Nature BIO de St-Jean-de-Royans Riz BIO au Curry Flan Feuilleté Leztroy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3- 1-2-3-	Dos de Lieu Noir aux Epices Douces Dahl de Lentilles Corail BIO Semoule BIO Alpina Savoie aux Epices Carotte & Navet BIO au Cumin Abondance AOP Poire BIO de Cercier	1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Sauté de Veau HVE de Challonges façon T... Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes Gratin Dauphinois au PDT HVE de Savoie Haricots Beurre Tomatés Yaourt aux Framboises BIO de Minzier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-
		Emincé de Poulet Français à l'italienne Quenelle Nature Sauce Tomate Riz Basmati BIO au Curcuma Purée Chou-Fleur & Haricot Lingot BIO Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua Pomme BIO de Cercier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --	Salade de Haricots Verts BIO Français Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sauce T... Bolognaise de Lentilles Vertes BIO Boulghour BIO Gonflé Blettes BIO Béchamel Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de Tétaz	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-	Macédoine de Légumes, Carottes & Navet Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes , Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes Croquets BIO Crémeux Alpina Savoie Bûche de Chèvre Tome des Bauges AOP Grappes de Raisin	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1- --	Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO Boulettes Lentilles Vertes BIO , coulis Tomaté Macarons BIO Alpina Juste au Beurre Potimarrons BIO Rôtis Gâteau Basbousa à l'Amande Leztroy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-11-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Rôti de Bœuf Français au Jus Œufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons Ecrasé de PDT BIO Dés de Fromages de Région Compote de Pomme Lezsaisons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- --
Dos de Cabillaud en Court-Mouillement Petits Pois Etuvés Cœur de Blé BIO Alpina Savoie cuit Pilaf Carottes de Savoie à la Crème Brie Reblochon AOP Pomme BIO de Chevrier, Atouf Pom	1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1- --	Œuf Dur BIO & Mayonnaise Lezsaisons Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes Quenelle Nature Sauce Béchamel Riz BIO cuit façon Pilaf Crumble de Butternuts BIO de Savoie Crème Dessert Leztroy au Chocolat & Lait B	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-7-	Soupe de Courgette Lezsaisons Tortilla aux PDT & Œufs BIO Français Poêlée de Haricots Verts BIO Français Beaufort AOP Vallée de Hte-Maurienne, Lar Banane BIO des Antilles	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- --	Pain façon Bretzel Currywurst, Knack de La Salaison du Mont-C Œufs Brouillés BIO au Fromage Spätzle au Beurre Choucroute Forêt Noire Leztroy	1-2-3-7-11-12- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-7-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Sauté de Bœuf BIO des GAEC des Savoie & Quiche au Fromage PDT & Poireaux BIO en Gratin Fromage Blanc Fermier BIO du Crêt Joli à la Confiture de Fraises Lezsaisons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-		
Cake au Fromage Leztroy P'tit Colin sauce Massalé Bolognaise de Pois Chiches au Potimarron Blé BIO au Beurre Blettes BIO Etuvées Poire BIO de Cercier, Lacroix	1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-11-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- --	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy Bolognaise de Lentilles Vertes BIO Français Riz Camarguais BIO IGP cuit Pilaf Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua Raclette IGP Fruitière des Bornes Banane BIO des Antilles	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1- --	Rôti de Veau Français au Jus Boulette de Lentilles BIO, coulis Tomaté Coquillettes Semi Complètes BIO Alpina Jus Fondue de Poireaux BIO Carré du Trièves BIO de la Laiterie du Mt Aig Compote Pomme HVE Lezsaisons & Mering	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 3-	Crème de Potimarron de Savoie, Lezsaisons Aiguillette de Poulet Français sauce Trompe Riz BIO cuit façon Pilaf Curry de PDT, Carotte & Potimarron BIO de Tarte Courge & Amandes Leztroy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-11- 1-2-3-11-	Râpé de Potimarron BIO & Noisette Sauté de Parc Français à l'Echalote Dos d'Eglefin sauce Aurore Purée de Pois Cassés BIO Salsifis Persillés Fromage de Région Gâteau de Semoule BIO aux Raisins secs	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-		

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