

45  
Semaine

lundi 4 nov.	mardi 5 nov.	mercredi 6 nov.	jeudi 7 nov.	vendredi 8 nov.	samedi 9 nov.	dimanche 10 nov.
<p>Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés</p> <p><b>Raviolis Champignons &amp; Ail des Ours BIO</b> de <b>Royans</b>, sauce Crémée au Pesto</p> <p>Petits-Pois cuits à l'Étuvée</p> <p><b>Raclette IGP</b></p> <p>Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p>Gratin Crémeux de Colin aux <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Abondance AOP</b></p> <p><b>Yaourt à la Châtaine BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Endives au Jambon, <b>Recette des Enfants</b> (Endives, Jambon, <b>PDT BIO</b>, Béchamel au <b>Lait BIO</b>)</p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p>Brie</p> <p>Cake au Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Lasagnes de <b>Boeuf BIO Français, Lezsaisons</b></p> <p><b>Carottes BIO</b> Vichy</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</b></p>	<p>Terrine <b>Brocolis &amp; Carottes BIO</b>, Sauce Tartare <b>Leztroy</b></p> <p>Sauté de Poulet <b>Français Nouvelle Agriculture</b> au Curry</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Crumble de <b>Butternuts BIO de Savoie</b></p> <p><b>Reblochon Fruitiier AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges</b></p> <p>Compotée Pomme &amp; Fraise <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>Chou Chine BIO</b> Sauce Cocktail</p> <p>Émincé de Poulet <b>Français</b>, Jus aux Herbes</p> <p>Purée <b>Chou-Fleur &amp; Haricots Blancs BIO</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Flan Chocolat, <b>Lait BIO de Minzier</b></p>	<p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p>Chipolata de <b>Région</b> Grillée</p> <p><b>Pommes de Terre BIO</b> au Four</p> <p>Butternut de <b>Savoie</b> Rôti</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>

46  
Semaine

lundi 11 nov.	mardi 12 nov.	mercredi 13 nov.	jeudi 14 nov.	vendredi 15 nov.	samedi 16 nov.	dimanche 17 nov.
<p>Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Escalope de Dinde <b>Française</b> Sauce au Cidre</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p><b>Blettes BIO</b> à la Tomate</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate <b>Leztroy</b></p> <p>Dos de Cabillaud aux Epices Douces</p> <p><b>Boulghour BIO</b> Gonflé</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b>, Crème &amp; Curry</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Moelleux Citron, Amande &amp; Huile d'Olive <b>Leztroy</b></p>	<p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p>Saucisse au Chou de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b></p> <p>Purée Patate Douce &amp; <b>PDT BIO</b></p> <p>Haricots Plats en Persillade</p> <p><b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b></p> <p><b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomatée</p> <p>Haricots Beurre Sautés</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Blanquette de <b>Veau BIO Français</b></p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Flan de <b>Potimarron BIO</b></p> <p><b>Comté BIO AOP Seigue Martin</b></p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b></p>	<p><b>Carottes Râpées BIO</b> Vinaigrette</p> <p>Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Gratin de Courge</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Tarte Alsacienne aux <b>Pommes BIO</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Quenelle Nature sauce Tomatée</p> <p><b>Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crémeux</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>

47  
Semaine

lundi 18 nov.	mardi 19 nov.	mercredi 20 nov.	Menu Beaujolais 21/11	vendredi 22 nov.	samedi 23 nov.	dimanche 24 nov.
<p>Cake Chèvre &amp; Tomates Confites <b>Leztroy</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p><b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b></p> <p><b>Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b></p> <p><b>Purée Pomme &amp; Poire BIO Lezsaisons</b></p>	<p>Jambon Blanc &amp; Cornichon</p> <p>Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO de La Ferme de Minzier</b></p> <p>Petits-Pois &amp; <b>Carottes BIO Etuvés</b></p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Poire BIO de Cercier, Lacroix</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> Râpé &amp; ses Cubes de <b>Pommes BIO</b></p> <p>Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel &amp; Épices</p> <p><b>Blé BIO</b> au Beurre</p> <p>Gratin de <b>Courge Spaghetti BIO</b></p> <p><b>Raclette IGP</b></p> <p>Yaourt <b>Fermier</b> Aromatisé aux Fruits</p>	<p>Salade de <b>Carottes BIO</b> à la Vigneronne</p> <p>Saucisson à Cuire de <b>La Salaison des Alpes, à La-Roche-sur-Foron</b></p> <p>Gratin Dauphinois aux <b>Pommes de Terre de Savoie</b></p> <p><b>Butternuts BIO de Savoie</b> Rôtis aux Épices</p> <p><b>Comté BIO AOP Seigue Martin</b></p> <p>Sablé <b>Potimarron BIO de Savoie</b> &amp; Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Boulettes de Boeuf BIO Français</b> façon Kefta</p> <p><b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée</p> <p>Gratin de Chou-Fleur en Béchamel</p> <p>Camembert</p> <p>Crème Caramel, <b>Œufs &amp; Lait BIO de Minzier</b></p>	<p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p>Colombo de Colin et ses Petits Légumes</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Moelleux au Chocolat <b>Leztroy</b></p> <p>Fruit de Saison</p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO,</b> Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Croziflette Traditionnelle aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Salade de Fruits Frais</p>

48  
Semaine

lundi 25 nov.	mardi 26 nov.	mercredi 27 nov.	jeudi 28 nov.	Menu Portugais 29/11	samedi 30 nov.	dimanche 1 déc.
<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p><b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> &amp; Sa Sauce Carbonara <b>Leztroy</b></p> <p><b>Brocolis BIO</b> Persillés</p> <p><b>Reblochon AOP</b></p> <p><b>Pomme BIO de Lacroix, Cercier</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans,</b> Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Comté BIO AOP Seigue Martin</b></p> <p>Yaourt <b>Fermier</b> Aromatisé aux Fruits</p>	<p>Coleslaw, <b>Chou Blanc &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Rôti de Veau <b>Français</b> au Jus</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Navets Poêlés</p> <p><b>Abondance AOP Fruitière de Haute-Savoie</b></p> <p>Clémentine <b>Corse</b></p>	<p>Salade d'Endives &amp; Noix</p> <p>Bourguignon au <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; du Jura</b></p> <p><b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Crèmeux</p> <p><b>Potimarrons BIO</b> Juste Rôti</p> <p><b>Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Châtaigne BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>Œufs Durs BIO &amp; Mayonnaise Lezsaisons</b></p> <p>Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Chou Frisé &amp; <b>Carotte BIO</b> Poêlés</p> <p>Brie</p> <p>Tarte façon Pastel de Nata <b>Leztroy</b></p>	<p>Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate <b>Leztroy</b></p> <p>Sauté de Veau <b>Français</b> au Romarin</p> <p><b>Pommes de Terre BIO</b> au Four</p> <p>Gratin de <b>Blettes BIO</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Moelleux au Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p>Pâté en Croûte &amp; Cornichon</p> <p><b>Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Royans,</b> sauce Tomate <b>Leztroy</b></p> <p>Haricots Plats en Persillade</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Salade de Fruits Frais</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 <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Carottes de <b>Reignier, Lezsaisons</b>	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 <b>Poireaux BIO</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Endives au Jambon Recette des Enfants	1-2-3-8-10-14-	Lasagnes <b>Lezsaisons au Bœuf BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> au Curry N	1-2-3-8-10-14-	
			<b>Quenelle Nature Sauce Tomate</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Gratin Endives &amp; PDT BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Lasagnes Lezsaisons au Pois BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Cœufs Brouillés BIO aux Fines Herbes</b>	1-2-3-8-10-14-	
			<b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-					<b>Polenta BIO</b> Tradition	1-2-3-8-	
								Crumble de <b>Butternuts BIO</b> de <b>Savoie</b>	1-2-3-8-		
								Camembert	1-		
								<b>Reblochon AOP</b>	1-		
								Compote Pomme & Fraise <b>Lezsaisons</b>	--		
	Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b>	1-2-3-	<b>Yaourt à la Châtaigne BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-11-	Cake au Chocolat <b>Leztroy</b>	1-2-3-7-	Emmental Râpé <b>Français</b>	1-	<b>Pomme BIO</b> de <b>Chevrier, AtoutPomme</b>	--	
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, <b>Carottes &amp; Navets BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
	Escalope de Dinde <b>Française</b> 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 <b>La Salaison des Alpes</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Blanquette de <b>Veau BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-	
	<b>Tortilla, PDT &amp; Cœufs BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Cœufs Brouillés BIO aux Fines Herbes</b>	1-2-3-8-10-14-			<b>Poêlée de Haricots Verts BIO</b>	1-2-3-8-	
	<b>Polenta BIO</b> Crémeuse	1-2-3-8-	<b>Boughour BIO</b> Gonflé	1-2-3-8-	Purée de PDT BIO & Patate Douce	1-2-3-8-			<b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	
	<b>Blettes BIO</b> Tomatées	1-2-3-8-	Fondue <b>Poireaux BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Carré du Trièves BIO de la Laiterie du Mt Aig</b>	1-	Dès de Fromage de <b>Région</b>	1-			
	Fromage de <b>Région</b>	1-	<b>Meule de Savoie BIO</b>	1-	<b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	--	<b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	--	<b>Yaourt Nature BIO Sucré</b> du <b>GAEC Tétaz, St-</b>	1-	
Fruit de Saison	--	Moelleux Amande, Huile d'Olive & Citron <b>Le</b>	1-2-3-11-								
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-	<b>Soupe de Butternut &amp; PDT BIO Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Céleri Rave &amp; Pomme BIO</b> en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade de <b>Carotte BIO</b> à la Vigneronne	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b>	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 <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel &	1-2-3-8-10-14-	Saucisson à Cuire de <b>la Salaison des Alpes,</b>	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de <b>Bœuf BIO Français</b> façon Kefta	1-2-3-8-10-14-	
	<b>Purée Carottes &amp; Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	Petits Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés	1-2-3-8-	<b>Quenelle Nature Sauce Tomate</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Cœufs Brouillés BIO au Fromage</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Boulettes de Pois Chiche BIO &amp; Sauce Kefta</b>	1-2-3-8-10-14-	
	<b>Coquillettes 1/2 Complètes BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-			<b>Blé BIO</b> au Beurre	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de	1-2-3-8-	<b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée	1-2-3-8-	
	<b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-2-3-8-			Gratin de <b>Courge Spaghetti BIO</b>	1-2-3-8-					
	<b>Meule de Savoie BIO</b>	1-			<b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b>		<b>Jus Pomme BIO</b> de <b>Lacroix, de Cercier</b>	--			
<b>Raclette IGP</b> de La <b>Fruitière des Bornes, Arb</b>	1-	<b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>	--	façon Straciatella	1-7-	Sablé <b>Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b> & Chocola	1-2-3-7-	Crème Caramel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-2-3-		
<b>Purée Pomme &amp; Poire BIO Lezsaisons</b>	--										
Semaine	lundi 25 nov.	Allergène	mardi 26 nov.	Allergène	mercredi 27 nov.	Allergène	jeudi 28 nov.	Allergène	vendredi 29 nov.	Allergène	
	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, <b>Carottes &amp; Chou BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	--	--	Soupe au Chou <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	
	Sauce Carbonara <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Royans</b> Sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau <b>Français</b> & son Jus	1-2-3-8-10-14-	<b>Bœuf BIO</b> des <b>GAEC Savoie &amp; Jura</b> façon Bo	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux <b>PDT BIO</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	
	Sauce Fromagère <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-			<b>Petits Pois Etuvés</b>	1-2-3-8-	<b>Falafel BIO</b> Tomatés & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	<b>Cœufs Brouillés BIO au Fromage &amp; Ecrasé de PDT BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	
	<b>Torsades BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-	<b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>Polenta BIO</b> Tradition	1-2-3-8-	<b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Crémeux	1-2-3-8-			
							<b>Potimarrons BIO</b> Rôties	1-2-3-8-			
							<b>Brie</b>	1-			
Emmental <b>Français</b> Râpé	1-	<b>Yaourt BIO</b> de <b>La Ferme du Parquet à Gruffy</b>	1-	<b>Abondance AOP</b>	1-	<b>Tomme IGP</b> de la <b>Fruitière de Hauteville sur</b>	1-	Tarte façon Pastel de Nata <b>Leztroy</b>	1-2-3-		
<b>Pomme BIO</b> <b>Lacroix, de Cercier</b>	--	à la Confiture de Pêche <b>Lezsaisons</b>	--	<b>Clémentine Corse</b>	--	<b>Compote Pomme &amp; Châtaigne BIO Lezsaiso</b>	1-11-				

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