

		lundi 7 avril	mardi 8 avril	mercredi 9 avril	Menu Polonais 10/04	vendredi 11 avril	samedi 12 avril	dimanche 13 avril
15 Semaine		<p>Parmentière de Pommes de Terre BIO</p> <p>Quiche au Fromage, Cœufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier</p> <p>Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Tomme Fermière</p> <p>P'tit Suisse Sucré</p>	<p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette</p> <p>P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla</p> <p>Flan Dubarry à la Ricotte</p> <p>Reblochon Fruitière BIO AOP de La Fromagerie Peguet, Fillings</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Céleri Rave Français façon Rémoulade</p> <p>Tranche de Jambon Blanc Français</p> <p>Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Carottes BIO à la Crème</p> <p>Camembert des Pâturages Comtois</p> <p>Yaourt Fermier aux Fruits</p>	<p>Chiffonnade de Laitue Romaine & Vinaigrette</p> <p>Boulette de Boeuf BIO Français sauce Paprika & Câpres</p> <p>Écrasé de Pommes de Terre BIO</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Gruyère IGP</p> <p>Tarte aux Pommes BIO façon Crumble Leztroy</p>	<p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Filet de Poulet Français Nouvelle Agriculture à l'Italienne</p> <p>Céréales Gourmandes BIO</p> <p>Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Salade de Haricots Beurre</p> <p>Sauté de Canard Français</p> <p>Purée de Pois Cassés BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Émincé de Boeuf Français au Jus</p> <p>Pomme de Terre BIO au Four</p> <p>Endives Braisées</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Clafoutis Ananas & Coco Leztroy</p>
	16 Semaine		<p>Carotte & Chou BIO façon Coleslaw</p> <p>Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans, sauce Tomate Leztroy</p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p>Reblochon AOP</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>Cake aux Olives Leztroy</p> <p>Dos de Lieu façon Dugléré</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Purée Carottes & Lentilles Corail BIO</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Ananas, Sirop de Vanille</p>	<p>Salade Composée de Saison</p> <p>Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Poêlée de Haricots Beurre</p> <p>Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier</p> <p>Cake au Citron Leztroy</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Chipolata de La Maison Hofer, Challonges</p> <p>Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Brocolis BIO Persillés</p> <p>Abondance AOP des Fruitières de Haute-Savoie</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Salade de Betteraves Rouge BIO</p> <p>Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura sauce Forestière</p> <p>Pommes de terre Grenailles BIO Rôties</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO</p> <p>Brie des Pâturages Comtois</p> <p>Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Salade de Betteraves Rouge BIO</p> <p>Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura sauce Forestière</p> <p>Pommes de terre Grenailles BIO Rôties</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO</p> <p>Brie des Pâturages Comtois</p> <p>Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>

Férié 21/04	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril	samedi 26 avril	dimanche 27 avril
<p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette</p> <p>Escalope de Porc de La Ferme de Challonges à la Moutarde</p> <p>Gratin Dauphinois Lezsaisons</p> <p>Flan Brocolis BIO & Artichaut</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Émincé de Poulet Français sauce Miel & Epices</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie</p> <p>Haricots Plats Tomatés</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier</p>	<p>Céleri Rave Français façon Rémoulade</p> <p>Trio de Poissons & Gnocchis BIO Crémeux</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Purée Pomme & Banane Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette</p> <p>Pommes de Terre BIO au Four</p> <p>Epinards BIO Français en Béchamel</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Tiramisu au Chocolat Leztroy</p>	<p>Salade de Lentilles Vertes BIO</p> <p>Sauté de Veau HVE Français aux Olives</p> <p>Purée PDT & Chou-Fleur BIO</p> <p>Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Salade de Betteraves BIO & Vinaigrette</p> <p>Merguez Grillée de La Salaison des Alpes, Sauce Rougail</p> <p>Semoule BIO Gonflée</p> <p>Moelleux au Chocolat Leztroy</p>	<p>Sauté de Porc Français à l'Echalote</p> <p>Farfalles au Beurre</p> <p>Chou-Fleur Persillé</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>

lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	Férié 01/05	vendredi 2 mai	samedi 3 mai	dimanche 4 mai
<p>Salade de Betteraves Rouge BIO</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p>Pommes de Terre BIO façon Potatoes</p> <p>Haricots Plats Tomatés</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Yaourt Fermier aux Fruits</p>	<p>Œufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons</p> <p>Blé BIO Gonflé</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises</p> <p>Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Pilon de Poulet Français Tandoori</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Carottes & Haricots Verts BIO Français aux Parfums d'Asie</p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p>Panacotta Coco Coulis Mangue & Banane Leztroy</p>	<p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Sauté de Porc Français à l'Echalote</p> <p>Purée de Pois Cassés BIO</p> <p>Courgette au Pistou</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Pomme cuite au Four</p>	<p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex</p> <p>Diot de La Salaison des Alpes</p> <p>Haricots Verts BIO Français Persillés</p> <p>Lentilles Vertes BIO Mijotées</p> <p>Gruyère IGP</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Terrine Chou-Fleur & sauce Tartare Leztroy</p> <p>Dos d'Eglefin sauce Aurore</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Salade de Fruits Frais</p>	<p>Sauté de Boeuf Français façon Bourguignon</p> <p>Gratin Dauphinois, PDT BIO</p> <p>Epinards BIO Français en Béchamel</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Flan Chocolat au Lait BIO</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	15		16		17		18			
	lundi 7 avr.	Allergène	mardi 8 avr.	Allergène	mercredi 9 avr.	Allergène	jeudi 10 avr.	Allergène	vendredi 11 avr.	Allergène
Semaine	Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave Français façon Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Chiffonnade de Laitue Romaine & Vinaigre	1-2-3-8-10-14-	Filet de Poulet Française NA Poché à l'Italie	1-2-3-8-10-14-
	Quiche au Fromage, Œuf & Lait BIO de Min	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin façon Paëlla, au Riz BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Tranche de Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Bœuf BIO Français sauce Paprik	1-2-3-8-10-14-	Cake aux Olives	1-2-3-8-10-14-
	Petits-Pois et Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8	Paëlla aux Légumes	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta Hari&Co sauce	1-2-3-7-8-10-14-	Céréales Gourmandes BIO	1-2-3-7-8-
	P'tit Suisse Sucré	1-	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT BIO	1-2-3-8-	Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Jo	1-2-3-8-
Semaine	Carottes & Chou BIO façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-	Reblochon BIO AOP de La Fruitière de Pegu	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Dès de Gruyère IGP	1-	Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1
	Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans	1-2-3-8-10-14-	Pomme BIO de Cercier	--	à la Confiture de Cerise Lezsaisons	--	Tarte aux Pommes BIO avec Crumble (Szar)	1-2-3-	Banane BIO des Antilles	--
	Emmental Râpé Français	1-	Dos de Lieu façon Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Betteraves Rouges BIO	1-2-3-8-10-14-
	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	PDT BIO au Four	1-2-3-8-	Chipolata Grillée de La Maison Hofer, Chall	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO GAEC des Savoie & du Jura, sauc	1-2-3-8-10-14-
Semaine	Carottes & Chou BIO façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-	Riz Basmati BIO Cuit Pilaf	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-
	Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans	1-2-3-8-10-14-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Beurre	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-
	Emmental Râpé Français	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Tomme Fruitière de Hauteville-sur-Fièr	1-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-	Œuf Chocolat au Lait & Cœur Lacté BIO de	1-2-3-7-9-11-12
	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Ananas Sirop de Vanille	--	Cake au Citron Leztroy	1-2-3-	Banane BIO des Antilles	--	Crème Dessert Leztroy Vanille au Lait BIO de	1-2-3-
Semaine	Carottes & Chou BIO façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	Trilogie de Poisson & Gnocchis BIO Crèmeu	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-
	Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux Gnocchis BIO	1-2-3-8-10-14-	Pizza au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau HVE Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-
	Emmental Râpé Français	1-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Riz Camarguais IGP BIO Cuit Pilaf	1-2-3-8-	Œufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-
	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-			Purée PDT & Chou-Fleur BIO	1-2-3-8-
Semaine	Carottes & Chou BIO façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-	Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont	1-	Tiramisu au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1-
	Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans	1-2-3-8-10-14-			Purée Pomme & Banane Lezsaisons	--			Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arb	1-
	Emmental Râpé Français	1-							Pomme BIO de Cercier	--
	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--								
Semaine	Carottes & Chou BIO façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Tex	1-2-3-8-10-14-
	Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans	1-2-3-8-10-14-	Blé BIO Gonflé	1-2-3-8-	Pilon de Poulet FR Tandoori & sauce Fromag	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Porc Français à l'Echalotte	1-2-3-8-10-14-	Bouchée de Riz à l'Italienne BIO Kambio, sa	1-2-3-8-10-14-
	Emmental Râpé Français	1-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Framan	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		
	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Bûchette de Chèvre	1-	Riz Basmati BIO Cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Purée de Pois Cassés BIO	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-
Semaine	Carottes & Chou BIO façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-	Chèvre Demi-Sec, La Chèverrie des Moises	1-	Panacotta Coco & son Coulis Mangue/Bar	1-2-3-11	Courgette au Pistou	1-2-3-8-	Gruyère IGP	1-
	Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans	1-2-3-8-10-14-	Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons	--			Fromage de Région	1-	Fruit de Saison	--
	Emmental Râpé Français	1-					Pomme cuite au Four	--		
	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--								

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