

	10	lundi 2 mars	mardi 3 mars	mercredi 4 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars
		Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & <b>Citron BIO Corse</b> <b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli <b>Gruyère IGP</b> , de <b>Franche-Comté</b> Clémentine	Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> Sauce Moutarde Pommes de Terre de <b>Savoie</b> au Four <b>Carottes BIO</b> Vichy Tomme <b>Fermière de Reignier</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Lacroix, Cercier</b>	Cake aux Olives <b>Leztroy</b> Dos de Lieu Sauce Aurore Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b> Camembert des <b>Pâturages Comtois</b> <b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	Soupe au Chou <b>Lezsaisons</b> & Croûtons <b>Œufs BIO Français</b> Brouillés au Fromage Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Muffin au Citron <b>Leztroy</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Lasagnes de Boeuf <b>Français</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b>
	11	lundi 9 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
		Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b> P'tit Colin Sauce Curry <b>Blé BIO</b> à la Tomate P'tit Suisse Sucré	<b>Soupe de Potimarron BIO Lezsaisons</b> Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux PDT de <b>Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b> <b>Pomme BIO</b> d'Atout Pom, Chevrier	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b> <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Salade de <b>Perlines HVE Alpina Savoie</b> au Thon Quiche au Fromage, <b>Œufs BIO Français</b> & <b>Lait BIO</b> de <b>La Ferme de Minzier</b> Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	Sauté de Veau <b>Français</b> aux Olives <b>Polenta BIO</b> Tradition Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Comté BIO AOP</b> Seignemartin Quatre-Quarts <b>Leztroy</b>
	12	lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	Menu Les Animaux Rigolos 20/03
		Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Pommes de Terre BIO</b> Vapeur <b>Blettes BIO</b> à la Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Brie des <b>Pâturages Comtois</b> <b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	<b>Céleri BIO</b> Rémoulade <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>St-Jean</b> Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt à l'Abrirot BIO</b> de <b>Minzier</b>	Terrine de <b>Brocolis BIO Leztroy</b> & Mayonnaise <b>Lezsaisons</b> Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b> <b>Torsades HVE Alpina Savoie</b> <b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b> <b>Quartiers d'Orange BIO</b>	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> & <b>Dès de Gruyère IGP</b> Gratin Crémeux au Colin & <b>Poireaux BIO</b> <b>Boulghour BIO</b> Gonflé Banane des <b>Antilles</b>	<b>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</b> <b>Falafels Tomatés BIO</b> de <b>Sassenages</b> & Sauce <b>Fromage Blanc BIO</b> Purée de <b>Carottes BIO</b> au Cumin Emmental Râpé <b>Français</b> Gâteau au <b>Miel de Haute-Savoie Leztroy</b>
	13	lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	Menu Les Héros Imaginaires 26/03	vendredi 27 mars
		<b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Raclette IGP</b> de <b>La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix, Cercier</b>	Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes Ecrasé de <b>PDT HVE de Savoie</b> Légumes Sautés Sésame <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Parquet</b> à la Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Diot à la Vigneronne de <b>La Maison Hofer, Challonges</b> Purée de <b>Pois Cassés BIO</b> <b>Carottes BIO</b> Vichy Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette <b>Gnocchis BIO</b> Sauce Pesto Crémeuse Sablé Minion <b>Leztroy</b> Purée Pomme & Banane <b>Lezsaisons</b>	Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> & Croûtons Sauté de <b>Boeuf BIO GAEC des Savoie &amp; du Jura</b> <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Quartiers d'Orange BIO</b>
	14	lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 1 avr.	jeudi 2 avr.	Menu de Pâques 03/04
		<b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Reblochon BIO AOP</b> de <b>La Fromagerie Peguet</b> <b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Raviolis Emmental &amp; Basilic BIO</b> de <b>St-Jean</b> Tomatés <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b>	<b>Céleri BIO</b> Rémoulade Tranche de Jambon Blanc <b>Français</b> <b>Croquets BIO Alpina Savoie</b> Crémeux <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la <b>Confiture de Framboises BIO Lezsaisons</b>	Soupe de Carottes de <b>Reignier Lezsaisons</b> <b>Boulettes de Boeuf BIO Français</b> Sauce Câpres & Paprika <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> aux Epices Douces Fromage de Chèvre Demi-Sec, <b>La Chèvrerie des Moises</b> <b>Pomme BIO</b> d'Atout Pom, Chevrier	Chili Sin Carne, au <b>Pois BIO Français</b> <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b> <b>Œuf Chocolat au Lait &amp; Coeur Lacté BIO</b> , de <b>Belledonne</b> Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>

# 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

MENUS DU MOIS DE MARS 2026	10	lundi 2 mars	Allergène	mardi 3 mars	Allergène	mercredi 4 mars	Allergène	jeudi 5 mars	Allergène	vendredi 6 mars	Allergène
		Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & <b>Citron BIO Corse</b> <b>Quenelle Nature BIO Béchamel</b> <b>Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier</b> <b>Gruyère IGP de Franche-Comté</b> Clémentine	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- --	-- Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> Sauce Moutarde <b>Petits Pois Etuvés</b> Pommes de Terre <b>de Savoie</b> au Four <b>Carottes BIO</b> façon Vichy Tomme <b>Fermière de Reignier</b> <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Pomme BIO Lacroix</b> , de Cercier	-- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1- --	Cake aux Olives <b>Leztroy</b> Dos de Lieu Sauce Aurore <b>Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomato Lezsaisons</b> Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b> Camembert des <b>Pâturages Comtois</b> <b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO Lezsaisons</b>	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- --	Soupe au Chou <b>Lezsaisons</b> & Croûtons <b>Œufs BIO Français</b> Brouillés au Fromage Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Muffin au Citron <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3- 1-2-3-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Lasagne de Bœuf <b>Français</b> <b>Lasagnes au Pois BIO Lezsaisons</b>   <b>Yaourt Nature Sucré BIO de Crêt Joli</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-   1-
		Macédoine, <b>Navets et Carottes BIO</b>  P'tit Colin au Curry <b>Purée Chou-fleur &amp; Haricots Lingots BIO</b> <b>Blé BIO</b> Tomaté   P'tit Suisse Sucré	1-2-3-8-10-14-  1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-  1-	<b>Soupe de Potimarron BIO Lezsaisons</b>  Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> , PDT <b>de Savoie &amp; Reblochon AOP</b> <b>Gratin de PDT de Savoie &amp; Reblochon AOP</b>   <b>Pomme BIO d'Atout Pomme</b>	1-2-3-8-10-14-  1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-   --	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b>  Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b>  <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b>  Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO de Minzier</b>	1-2-3-8-10-14-  1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-7-	<b>Salade de Perlines HVE Alpina Savoie</b> au Thon <b>Salade de Perline HVE Alpina</b> Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO de Minzier</b>  Purée de <b>Brocolis BIO</b>  <b>Purée Pomme HVE Lezsaisons</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- --	--  Sauté de Veau <b>Français</b> aux Olives <b>Bouchée à l'Italienne BIO et Sauce Fromage Blanc</b> <b>Polenta BIO</b> Tradition Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Comté BIO AOP</b> , Seignemartin Quatre-Quarts <b>Leztroy</b>	--  1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-
		--  Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Cake au Fromage Leztroy</b> <b>Pommes de Terre BIO</b> Vapeur <b>Blettes BIO</b> à la Béchamel au <b>Lait BIO de Minzier</b>  Brie des <b>Pâturages Comtois</b> <b>Purée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaisons</b>	-- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-  1- --	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade <b>Quenelles Nature BIO de St-Jean</b> Sauce Tomato <b>Lezsaisons</b>  <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf   <b>Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-   1-	Terrine de Brocolis <b>BIO Leztroy</b> & Mayonnaise <b>Lezsaisons</b> Bolognaise de <b>Bœuf BIO Français</b> <b>Bolognaise de Pois BIO Français</b> <b>Torsades Pois/Blé HVE Alpina Savoie</b>  <b>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont Aiguille</b> <b>Quartiers d'Orange BIO</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-  1- --	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b>  Gratin Crémeux au Colin & <b>Poireaux BIO</b> <b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b> <b>Boulghour BIO</b> Gonflé  <b>Dès de Gruyère IGP de Franche-Comté</b> Banane des <b>Antilles</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8-  1- --	<b>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</b> <b>Falafel Tomatés BIO de Sassenages &amp; Sauce Fromage Blanc BIO</b>  Purée de <b>Carottes BIO</b> au Cumin  Emmental Râpé <b>Français</b> Gâteau au Miel <b>de Haute-Savoie Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-  1- 1-2-3-
		<b>lundi 23 mars</b> <b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette Colombo de Colin & ses Légumes de Saison <b>Colombo aux Petits Légumes de Saison</b>  <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf  <b>Raclette IGP de La Fruitière des Bornes</b> <b>Comté BIO AOP</b> , Seignemartin <b>Pomme BIO de Lacroix</b> , à Cercier	<b>Allergène</b> 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-11-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1- 1- --	<b>mardi 24 mars</b> -- Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes <b>Petits Pois Etuvés</b> Ecrasé de <b>PDT HVE de Savoie</b> Légumes Sautés Sésame ( <b>Carottes &amp; Haricots Verts BIO</b> )  <b>Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet</b> à la Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b>	<b>Allergène</b> -- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-7-8-12-  1- 1-	<b>mercredi 25 mars</b> Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Diot de <b>La Maison Hofer</b> à la Vigneronne <b>Œufs Brouillés BIO au Fromage</b> Purée de <b>Pois Cassés BIO</b> <b>Carottes BIO</b> Vichy  Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO de Minzier</b>	<b>Allergène</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-	<b>jeudi 26 mars</b> <b>Menu Les Héros Imaginaires</b> <b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette <b>Gnocchis BIO</b> Sauce Pesto Crémeuse   Sablé Minion <b>Leztroy</b> Purée Pomme & Banane <b>Lezsaisons</b>	<b>Allergène</b> 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14-   1-2-3-7- --	<b>vendredi 27 mars</b> Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> & Croûtons Sauté de <b>Bœuf BIO GAEC des Savoie &amp; du Jura</b> <b>Bolognaise de Pois BIO Français</b> <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre   <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Quartiers d'Orange BIO</b>	<b>Allergène</b> 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-  1- --
		<b>lundi 30 mars</b> <b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Hachis Parmentier de Pois BIO Français</b>     <b>Reblochon AOP BIO de La Fruitière de Peguet</b> , Fillinges Brie des <b>Pâturages Comtois</b> <b>Purée Pomme HVE Lezsaisons</b>	<b>Allergène</b> 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-    1- 1- --	<b>mardi 31 mars</b> Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Raviolis Emmental &amp; Basilic BIO de Royans</b> Tomatés     <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du GAEC Tétaz	<b>Allergène</b> 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-     1-	<b>mercredi 1 avr.</b> <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Tranche de Jambon Blanc <b>Français</b> <b>Œufs Durs BIO Français</b> & Mayonnaise <b>Lezsaisons</b> <b>Croquets BIO Alpina Savoie</b> Crémeux   <b>Fromage Blanc BIO de Minzier</b> <b>à la Confiture de Framboises BIO Lezsaisons</b>	<b>Allergène</b> 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-   1-	<b>jeudi 2 avr.</b> Soupe de Carottes de Reignier <b>Lezsaisons</b> <b>Boulette de Bœuf BIO Français</b> Sauce Paprika & Câpres <b>Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Paprika &amp; Câpres</b> <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> aux Epices Douces  Chèvre Demi-Sec, <b>La Chèvrerie des Moises</b> <b>Pomme BIO d'Atout Pomme</b>	<b>Allergène</b> 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-  1- --	<b>vendredi 3 avr.</b> <b>Menu de Pâques</b> -- Chili Sin Carne, au <b>Pois BIO</b>   <b>Riz Camarguais IGP BIO</b> cuit façon Pilaf Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b> <b>Œuf Chocolat au Lait &amp; Cœur Lacté BIO de Belledonne</b>  Crème Dessert <b>Leztroy</b> Vanille au <b>Lait BIO de Minzier</b>	<b>Allergène</b> -- 1-2-3-8-10-14-   1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-7-9-11-12 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