

	lundi 1 juin	mardi 2 juin	mercredi 3 juin	jeudi 4 juin	vendredi 5 juin	samedi 6 juin	dimanche 7 juin
23	<p>Carottes Râpées en Vinaigrette</p> <p>Brandade de Colin &amp; Pommes de Terre</p> <p>Choux de Bruxelles Crémés</p> <p><b>Reblochon AOP</b></p> <p>Abricot</p>	<p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO Françaises</b></p> <p>Quiche au Fromage, <b>Œufs BIO Français &amp; Lait BIO de La Ferme de Minzier</b></p> <p>Petits Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p><b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette</p> <p>Émincé de Poulet <b>Français</b> façon Yassa</p> <p>Duo <b>Riz &amp; Quinoa BIO</b></p> <p>Concassé de Tomates <b>Françaises</b></p> <p><b>Comté BIO AOP</b></p> <p>Crème Caramel, <b>Œufs &amp; Lait BIO de Minzier</b></p>	<p>Salade de <b>Betteraves Rouge BIO</b></p> <p><b>Steak Haché BIO Français</b> &amp; sauce Barbecue <b>Leztroy</b></p> <p><b>Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie</b></p> <p><b>Brocolis BIO</b> Persillés</p> <p>Brie des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC de Tétaz</b></p>	<p>Salade de Chou-Fleur Tomaté</p> <p>Sauté de Porc de <b>La Ferme de Challonges</b> à l'Echalote</p> <p><b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b></p> <p><b>Courgettes BIO</b> Sautées</p> <p><b>Raclette IGP de Savoie</b></p> <p>Cerises</p>	<p><b>Courgettes BIO</b> Râpées sauce à l'Andalouse</p> <p>Crèmeux aux 2 Saumons</p> <p>Pommes de Terre au Four</p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Clafoutis aux Fruits Rouges <b>Leztroy</b></p>	<p>Radis Roses &amp; Beurre</p> <p>Tarte Méditerranéenne, <b>Tomate BIO</b></p> <p>Purée de <b>Pois Cassés BIO Français</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>
24	<p>Cake aux Olives <b>Leztroy</b></p> <p>Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> Sauce Moutarde</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p><b>Haricots Beurre BIO Français</b></p> <p><b>Abondance AOP de Nos Fruitières</b></p> <p><b>Melon Charentais HVE Français</b></p>	<p>Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex Mex</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p><b>Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli</b></p> <p>Camembert des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p>Nectarine</p>	<p>Radis Roses &amp; Rosace de Beurre <b>Fleur de Sel IGP Leztroy</b></p> <p><b>Œufs BIO Français</b> Brouillés au Fromage</p> <p>Pommes de Terre au Four</p> <p>Tian Provençal</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO de Minzier</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette</p> <p><b>Gnocchis BIO</b> Sauce Pesto Crémeuse</p> <p>Flan de <b>Courgette BIO</b></p> <p>Tomme <b>Fermière</b></p> <p><b>Pastèque BIO</b> à Croquer</p>	<p>Tomates de <b>Gaillard &amp; Vinaigrette</b></p> <p>Tranche de Jambon Blanc <b>Français</b></p> <p>Salade de <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> &amp; Crudités</p> <p><b>Gruyère IGP</b>, de <b>Franche-Comté</b></p> <p>Yaourt à la Vanille, <b>La Ferme des 4 Saisons, Reignier</b></p>	<p><b>Concombre BIO</b> à la Bulgare</p> <p>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Moutarde</p> <p>Ecrasé de Pommes de Terre</p> <p>Aubergines &amp; Courgettes</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Moelleux au Chocolat glaçage Rocher <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p>Chipolata de <b>Région</b></p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Tomates Provençale</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Purée de Fruits <b>Lezsaisons</b></p>
25	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> &amp; Mais en Vinaigrette</p> <p>Dos de Lieu Sauce Curry</p> <p><b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Poêlée de Champignons &amp; Carottes</p> <p><b>Comté BIO AOP</b></p> <p>Gâteau Tout Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p>Saucisson de <b>Région</b> &amp; Cornichon</p> <p><b>Quenelle Nature BIO de St-Jean</b> Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Courgettes BIO</b> au Pistou</p> <p><b>Reblochon BIO AOP de La Fromagerie Peguet</b></p> <p>Nectarine</p>	<p>Tomates de <b>Gaillard &amp; Vinaigrette</b></p> <p>Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes</p> <p>Gratin Dauphinois <b>Lezsaisons</b></p> <p>Salsifis en Persillade</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Cerises</p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette</p> <p>Knack de <b>La Saison du Mt-Charvin</b></p> <p>Purée de <b>Chou-Fleur &amp; Haricots Lingots BIO</b></p> <p><b>Gruyère IGP</b></p> <p><b>Melon Charentais HVE Français</b></p>	<p><b>Concombre BIO Français</b> à la Crème</p> <p>Sauté de <b>Boeuf BIO des Savoie &amp; Jura</b> à l'Orientale</p> <p><b>Boulghour BIO</b> Gonflé</p> <p>Tomates <b>Françaises</b> &amp; Poivrons façon Basquaise</p> <p>Camembert des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p>Yaourt aux Fruits <b>Fermier</b></p>	<p>Salade de <b>Perlines HVE Alpina Savoie</b> au Thon</p> <p>Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b></p> <p>Petits-Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Tranche de Pastèque</p> <p>Brandade de Colin</p> <p>Tomates Provençale</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Yaourt aux Fruits <b>Fermier</b></p>

## Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

	lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	Repas Froid 26/06	samedi 27 juin	dimanche 28 juin
26	<p>Radis Roses &amp; Beurre</p> <p>Chili Con Carne au <b>Boeuf BIO Français</b></p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Courgettes BIO</b> Sautées</p> <p>Brie des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Coing BIO</b> Lezsaisons</p>	<p>Pommes de Terre en Parmentière Estivale</p> <p>Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b></p> <p><b>Haricots Verts BIO Français</b> Persillés</p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p>Abricot</p>	<p><b>Concombre BIO Français</b> à la Bulgare</p> <p>Diot au Vin Blanc de <b>La Maison Hofer, Challonges</b></p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Tomates &amp; Aubergines</p> <p><b>Beaufort AOP</b> de Haute-Maurienne</p> <p><b>Melon Charentais HVE Français</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette</p> <p>Crèmeux aux 2 Saumons</p> <p><b>Torsades BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Petits-Pois Etuvés</p> <p><b>Raclette IGP de Savoie</b></p> <p>Yaourt aux Fruits <b>Fermier</b></p>	<p>Tomates de <b>Gaillard &amp; Vinaigrette</b></p> <p><b>Ceufs Durs BIO Français &amp; Mayonnaise Lezsaisons</b></p> <p>Taboulé Oriental, <b>Semoule &amp; Boulghour BIO</b></p> <p><b>Abondance AOP</b></p> <p>Panacotta à la Fraise <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade de <b>Betteraves Rouge BIO</b></p> <p>Flan de Courgette à la Chèvre</p> <p>Haricots Coco Tomatés</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Carottes Râpées en Vinaigrette</p> <p>Emincé de Porc <b>Français</b> au Curry</p> <p>Pommes de Terre au Four</p> <p>Tomates Provençale</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b></p>
27	<p>Radis Roses &amp; Beurre</p> <p>Sauté de Veau <b>Français</b> Marengo</p> <p><b>Blé BIO</b> au Beurre</p> <p>Ratatouille</p> <p>Tomme <b>Fermière</b></p> <p>Yaourt aux Fruits <b>Fermier</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette</p> <p>Brudet de Poissons</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Haricots Plat Persillés</p> <p><b>Comté BIO AOP Seignemartin</b></p> <p>Pêche</p>	<p>Tomates de <b>Gaillard</b> façon Kachumbari</p> <p>Hachis Parmentier, <b>Boeuf BIO Français</b></p> <p>Tian Provençal</p> <p><b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b></p> <p><b>Pastèque BIO</b> à Croquer</p>	<p><b>Concombre BIO Français</b> façon Tzatziki</p> <p>Cappellettis Epinards &amp; Fromage Frais de <b>St Jean</b>, Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b></p> <p>Flan Dubarry, <b>Chou Fleur BIO</b></p> <p><b>Reblochon AOP</b></p> <p><b>Melon Charentais HVE Français</b></p>	<p>Carottes Râpées en Vinaigrette</p> <p>Tranche de Jambon Blanc <b>Français</b></p> <p>Pommes de Terre Vapeur</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> en Béchamel</p> <p><b>Gruyère IGP</b></p> <p>Cookie aux Pépites de Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette</p> <p>Lasagnes de Boeuf <b>Français</b></p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Panacotta à la Framboises <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade de <b>Riz Camarguais IGP BIO</b></p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b></p> <p>Petits Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</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

MENUS DU MOIS DE JUIN 2026	23	lundi 1 juin	Allergène	mardi 2 juin	Allergène	mercredi 3 juin	Allergène	jeudi 4 juin	Allergène	vendredi 5 juin	Allergène	
		Carottes Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO Françaises</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade de <b>Betteraves Rouges BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	--	--	
		Brandade de Colin & Pommes de Terre	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet <b>Français</b> Sauce Yassa	1-2-3-8-10-14-	<b>Steak Haché BIO Français</b> & sa sauce Barbecue <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Porc de <b>La Ferme de Challonges</b> à l'Echalote	1-2-3-8-10-14-	
		<b>Hachis Parmentier au Pois BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés	1-2-3-8-	<b>Quenelle Nature BIO Sauce Tomate</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Bolognaise de Pois BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Bouchée à l'Italienne BIO Sauce Barbecue Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	
						<b>Duo Riz &amp; Quinoa BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-	<b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-	
										<b>Courgettes BIO Sautées</b>	1-2-3-8-	
										<b>Meule de Savoie BIO</b>	1-	
										<b>Raclette IGP de Savoie</b>	1-	
		Abricot	--	<b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	--	Crème Caramel aux <b>Œufs et Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-2-3-	<b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, St-Germain-Les-Paroisses</b>	1-	Cerises	--	
	24	lundi 8 juin	Allergène	mardi 9 juin	Allergène	mercredi 10 juin	Allergène	jeudi 11 juin	Allergène	vendredi 12 juin	REPAS FROID	Allergène
		--	--	Salade de <b>Pépinettes BIO Apina Savoie</b> Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Rosace de Beurre <b>Fleur de Sel IGP Leztroy</b>	1-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Tomates de <b>Gaillard</b> & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	
		Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet d'Alaska Pané & sauce Tartare <b>Leztroy</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Œufs BIO Français</b> Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	<b>Gnocchis BIO</b> Sauce Crémeuse au Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Tranche de Jambon Blanc <b>Français</b>	1-2-3-8-10-14-	
		<b>Quiche Tomate &amp; Moutarde Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Tortilla aux PDT &amp; Œufs BIO</b>	1-2-3-8-10-14-					<b>Œufs Durs BIO Français</b> & Mayonnaise <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	
		<b>Polenta BIO</b> Tradition	1-2-3-8-	<b>Épinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	1-2-3-8-	Pommes de Terre au Four	1-2-3-8-			Salade de <b>Riz Camarguais IGP BIO</b> & Crudités	1-2-3-8-10-14-	
		<b>Haricots Beurre BIO Français</b>	1-2-3-8-			Tian Provençal	1-2-3-8-					
		<b>Abondance AOP</b> de nos Fruitières	1-	Camembert des <b>Pâturages Comtois</b>	1-			Emmental Râpé <b>Français</b>	1-	Yaourt à la Vanille de <b>La Ferme des 4 Saisons, Reignier</b>	1-	
		<b>Melon Charentais HVE Français</b>	--	Nectarine	--	Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-2-3-7-	<b>Pastèque BIO</b> à Croquer	--			
	25	lundi 15 juin	Allergène	mardi 16 juin	Allergène	mercredi 17 juin	Allergène	jeudi 18 juin	Allergène	vendredi 19 juin	Allergène	
		Salade de <b>Betteraves Rouges BIO</b> & Maïs	1-2-3-8-10-14-	--	--	Tomates de <b>Gaillard</b> & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Concombre BIO Français</b> à la Crème	1-2-3-8-10-14-	
		Dos de Lieu Sauce Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>St-Jean</b> sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-	Knack de <b>La Salaison du Mont-Charvin, Doussard</b>	1-2-3-8-10-14-	Sauté de <b>Bœuf BIO des Savoie &amp; du Jura</b> à l'Orientale	1-2-3-8-10-14-	
		<b>Colombo aux Petits Légumes de Saison</b>	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Riz BIO</b> cuit Pilaf	1-2-3-8-	<b>Filan de Courgettes</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Œufs BIO Brouillés Français</b> à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	<b>Boulette de Pois façon Kefta BIO &amp; Sauce Tomate Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	
		<b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-	<b>Courgettes BIO</b> au Pistou	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-	Purée <b>Chou-Fleur &amp; Haricot Lingot BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Boulghour BIO</b> Gonflé	1-2-3-8-	
				<b>Comté BIO AOP, Seignemartin</b>	1-							
				<b>Reblochon AOP BIO</b> de <b>La Fruitière de Peguet, Fillinges</b>	1-	<b>Meule de Savoie BIO</b>	1-	<b>Dès de Gruyère IGP, Franche Comté</b>	1-	<b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b>		
		Gâteau Tout Chocolat <b>Leztroy</b>	1-2-3-7-	Nectarine	--	Cerises	--	<b>Melon Charentais HVE Français</b>	--	à la Confiture de Pêche <b>Lezsaisons</b>	1-	
	26	lundi 22 juin	Allergène	mardi 23 juin	Allergène	mercredi 24 juin	Allergène	jeudi 25 juin	Allergène	vendredi 26 juin	REPAS FROID	Allergène
		--	--	Parmentière Estivale	1-2-3-8-10-14-	<b>Concombre BIO Français</b> à la Bulgare	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Tomates de <b>Gaillard</b> & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	
		Chili Con Carne, au <b>Bœuf BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-	Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b>	1-2-3-8-10-14-	Diot au Vin Blanc de <b>La Maison Hofers, Challonges</b>	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux Deux Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Œufs Durs BIO Français</b> & Mayonnaise <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	
		<b>Chili Sin Carne, au Pois BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Quenelle Nature BIO Sauce Béchamel</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Bouchée Pané Coco &amp; Curry &amp; Sauce Ketchup Leztroy</b>	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Bolognaise de Pois BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-	Taboulé Oriental, <b>Semoule &amp; Boulghour BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	
		<b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>Haricots Verts BIO Français</b> Persillés	1-2-3-8-	<b>Polenta BIO</b> Tradition	1-2-3-8-	<b>Torsades BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-			
		<b>Courgettes BIO</b> Sautées	1-2-3-8-									
		Brie des <b>Pâturages Comtois</b>	1-	Bûchette de Chèvre	1-	<b>Beaufort AOP</b> de <b>La Coopérative Laitière de Haute Maurienne</b>	1-	<b>Yaourt Fermier</b> du <b>GAEC Pré Jourdan, St-Laurent</b> à la <b>Confiture de Framboises BIO Lezsaisons</b>	1-	Panacotta à la Fraise <b>Leztroy</b>	1-2-3-	
		<b>Compotée Pomme &amp; Coing BIO Lezsaisons</b>	--	Abricot	--	<b>Melon Charentais HVE Français</b>	--					
	27	lundi 29 juin	Allergène	mardi 30 juin	Allergène	mercredi 1 juil.	Allergène	jeudi 2 juil.	Allergène	vendredi 3 juil.	Allergène	
		Radis Roses et Beurre	1-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Tomates de <b>Gaillard</b> façon Kachumbari	1-2-3-8-10-14-	<b>Concombre BIO Français</b> Tzatziki	1-2-3-8-10-14-	--	--	
		Sauté de Veau <b>Français</b> Marengo	1-2-3-8-10-14-	Brudet aux Poissons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Hachis Parmentier de <b>Bœuf BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Raviolis aux Légumes BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	Sandwich Jambon Blanc, <b>Gruyère IGP</b> & Beurre <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	
		<b>Bouchée Provençale Pois Chiche &amp; Courgette BIO &amp; Sauce Ketchup Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Dahi de Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Hachis Parmentier au Pois BIO</b>	1-2-3-8-10-14-			<b>Sandwich Thon &amp; Mayonnaise Leztroy</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	
		<b>Blé BIO</b> au Beurre	1-2-3-8-	<b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-					Chips	1-2-3-8-10-14-	
		Ratatouille aux Légumes de Saison	1-2-3-8-			<b>Carré du Trièves BIO</b> de la <b>Laiterie du Mont-Aiguille</b>	1-	Emmental Râpé <b>Français</b>	1-	<b>Gourde Compote de Pomme BIO</b>	--	
		<b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Parquet</b>	1-	<b>Comté BIO AOP, Seignemartin</b> de <b>Nantua</b>	1-	<b>Pastèque BIO</b> à Croquer	--	<b>Melon Charentais HVE Français</b>	--	<b>Cookie Leztroy</b>	1-2-3-7-	
		à la Confiture d'Abricots <b>BIO Lezsaisons</b>	1-	Pêche	--							

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