

		lundi 1 avril	Menu de Pâques 02/04	mercredi 3 avril	jeudi 4 avril	vendredi 5 avril
MENUS DU MOIS D'AVRIL 2024	14 Semaine	Férié	<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Colombo de Colin et ses Petits Légumes <b>Semoule BIO</b> Gonflée Moelleux au Chocolat & Crème Anglaise au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b> <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> , Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b>	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> & DèS de Fromage de <b>Région</b> Sauté de <b>Veau HVE Français</b> aux Olives <b>Torsades BIO Alpina</b> , pointe d'Huile d'Olive <b>Compotée Pomme &amp; Abricot BIO Lezsaisons</b>	Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Comté AOP BIO</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix, Cercier</b>
	15 Semaine	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade <b>Raviolis Emmantal &amp; Basilic BIO</b> de <b>Royans</b> , sauce Tomate <b>Leztroy</b> <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Parquet à Gruffy</b> façon Stracciatella	mardi 9 avril Coleslaw, <b>Chou Blanc &amp; Carotte BIO</b> Dos de Cabillaud sauce Dugléré <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Meule de Savoie BIO</b> Purée Pomme & Banane <b>Lezsaisons</b>	mercredi 10 avril Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Escalope de Dinde <b>Française</b> à l'Italienne Chou-Fleur au Curry, Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Tarte Flan Vanillé <b>Leztroy</b>	jeudi 11 avril Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Diot à la Vigneronne de <b>La Maison Hofer, de Challonges</b> Purée Patate Douce & <b>PDT BIO</b> <b>Raclette IGP</b> de la <b>Fruitière des Bornes, Arbusigny</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	vendredi 12 avril Salade de <b>Haricots Verts BIO</b> Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b> <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre Crème Dessert <b>Leztroy</b> Vanille au <b>Lait BIO</b> de la <b>Ferme de Minzier</b>
	16 Semaine	Vacances Scolaires 15/04 Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> & Crudités Tortilla, <b>Oeufs et PDT BIO</b> Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> P'tit Suisse Sucré Biscuit Moelleux aux Noix <b>Leztroy</b>	mardi 16 avril Radis Roses et Beurre Emincé de <b>Veau BIO Français</b> au Romarin <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Abondance AOP</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix, Cercier</b>	Menu Indien 17/04 Émincé de Poulet <b>Français</b> sauce Tandoori <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Purée <b>Carottes BIO</b> & Cumin <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC</b> de Tétaz, <b>Saint-Germain-les-Paroisses</b> Biscuit Indien Kulkul <b>Leztroy</b>	jeudi 18 avril Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Dos de Lieu Noir Sauce Citron & Huile d'Olive <b>PDT Grenailles BIO</b> Rôties <b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b> Crumble aux <b>Pommes BIO</b>	vendredi 19 avril Saucisson de <b>La Maison Hofer de Challonges</b> & Cornichon Quiche au Fromage, <b>Oeufs BIO</b> & <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> <b>Boulghour BIO</b> Gonflé <b>Blettes BIO</b> Béchamel Salade d'Ananas, Sirop de Vanille
	17 Semaine	lundi 22 avril <b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes <b>Blé BIO</b> à la Tomate <b>Yaourt à la Mirabelle BIO</b> de <b>Minzier</b>	mardi 23 avril Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b> <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-de-Royans</b> , Sauce Tomatée <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> <b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaisons</b>	mercredi 24 avril Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Tranche de Jambon Blanc <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre Emmental Râpé Français <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	jeudi 25 avril Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> façon <b>Leztroy</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés Crème Caramel au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	vendredi 26 avril <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; Jura</b> sauce Forestière <b>Pommes de Terre BIO</b> façon Potatoes <b>Reblochon Fruitière AOP</b> <b>Pommes BIO</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b>

# 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 D'AVRIL 2024	Semaine	14	Férié	Allergène	mardi 2 avr.	Menu de Pâques	Allergène	mercredi 3 avr.	Allergène	jeudi 4 avr.	Allergène	vendredi 5 avr.	Allergène
		lundi 1 avr.	Salade de Chou-Fleur & Vinaigrette Tor	1-2-3-8-10-14-	<b>Betteraves BIO</b> en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	<b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Parmentière aux <b>PDT BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	
		Rôti d'Agneau à l'Ail	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin aux Petits Légumes	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-11-14-	Sauté de <b>Veau HVE Français</b> aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème	1-2-3-8-10-14-		
		Filet de Poisson Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Colombo de Petits Légumes	1-2-3-8-10-14-			<b>Ceufs Brouillés BIO</b> au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Natures sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-		
		<b>Flageolets BIO</b> Confits	1-2-3-8-	<b>Semoule BIO</b> Gonflée	1-2-3-8-	<b>Riz Basmati BIO</b> façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>Torsades BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-	Petits-Pois et <b>Carottes BIO</b> en Etuvée	1-2-3-8-		
		<b>Carottes BIO</b> à la Crème	1-2-3-8-			<b>Fromage Blanc BIO de Minzier</b>	1-	Dès de Fromage de <b>Région</b>	1-	<b>Comté BIO AOP</b>	1-		
		Fromage de Région	1-	Moelleux Chocolat & Crème Anglaise	1-2-3-7-	à la Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b>		<b>Compote Pomme &amp; Abricot BIO Lezsaisons</b>	--	<b>Pomme BIO de Cercièr</b>	--		
		Fruit de Saison	--										
		lundi 8 avr.	<b>Céleri BIO</b> façon Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	<b>Carottes &amp; Chou BIO</b> façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-	Salade de <b>Riz BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade de <b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	
		<b>Raviolis BIO de Royans</b> farce Emmental	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud façon Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Escalope de Dinde <b>Française</b> à l'Italiane	1-2-3-8-10-14-	Diot de <b>La Ferme de Challonges</b> Confit	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de <b>Bœuf BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-		
		Quenelles Natures sauce Aurore	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	<b>Boulettes Pois Chiches &amp; Poivrons BIO,</b>	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de <b>Lentilles Verts BIO</b>	1-2-3-8-10-14-				
		<b>Riz BIO</b> Cuit Pilaf	1-2-3-8-	Chou-Fleur en Béchamel Curry au <b>Lait</b>	1-2-3-8-	Purée <b>PDT BIO</b> & Patate Douce	1-2-3-8-	<b>Macaronis BIO</b> au Beurre	1-2-3-8-				
<b>Yaourt Fermier BIO</b> de Haute-Savoie	1-7-	<b>Meule de Savoie BIO</b>	1-			Raclette	1-						
façon Straciatella	--	Purée Pomme & Banane <b>Lezsaisons</b>	--	Tarte Flan Vanillé <b>Leztroy</b>	1-2-3-	<b>Banane BIO</b> des Antilles	--	Crème Dessert <b>Leztroy</b> Vanille au <b>Lait BIO</b>	1-2-3-				
lundi 15 avr.	Vacances Scolaires	<b>Salade de Pépinières BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	/		Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Saucisson <b>La Maison Hofer</b> & Cornichon	1-2-3-8-10-14-		
Tortilla, <b>Ceuf et PDT BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	Emincé de <b>Veau Français</b> au Romarin	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet <b>Français</b> façon Tandem	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieux Noirs sauce Huile d'Olive & C	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Ceufs Durs BIO</b> & Mayonnaise <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	Cake aux Olives <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-		
Épinards au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	<b>Riz Basmati BIO</b> façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>PDT Grenailles BIO</b> Rôties	1-2-3-8-	<b>Boullghour BIO</b> Gonflé	1-2-3-8-				
P'tit Suisse Sucré	1-	<b>Abondance AOP</b>	1-	Purée de <b>Carottes BIO</b> au Cumin	1-2-3-8-	<b>Carré du Trièves BIO</b> de La Laiterie du N	1-	<b>Blettes BIO</b> Béchamel	1-2-3-8-				
Moelleux Amande & Noix <b>Leztroy</b>	1-2-3-7-	<b>Pomme BIO de Cercièr</b>	--	<b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du GAEC Téta	1-	<b>Compotée de Pomme BIO Lezsaisons</b>	1-2-3-	Ananas Sirop de Vanille	--				
				Biscuit Indien Kukul <b>Leztroy</b>	1-2-3-7-								
lundi 22 avr.	<b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Macédoine de Légumes, <b>Carottes &amp; Noix</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Céleri BIO</b> façon Rémoulade	1-2-3-8-10-14-			
Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti	1-2-3-8-10-14-	<b>Quenelle Nature BIO</b> de Royans sauce	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané et sor	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Bœuf BIO GAEC des Savoie &amp; du Jura,</b>	1-2-3-8-10-14-				
Bolognaise de <b>Pois Chiche &amp; Carottes BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	Flan <b>Carottes BIO,</b> Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-	<b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-	Toffilla, <b>Ceuf &amp; PDT BIO</b> & Coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14-	<b>Ceufs Brouillés BIO</b> aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-				
<b>Blé BIO</b> Tomaté	1-2-3-8-	<b>Riz BIO</b> Cuit Pilaf	1-2-3-8-			<b>Haricots Verts BIO</b> Persillés	1-2-3-8-	<b>PDT BIO</b> façon Potatoes	1-2-3-8-				
		<b>Tome AOP</b> des Bauges	1-	Fromage Râpé <b>Français</b>	1-			<b>Reblochon AOP</b>	1-				
		Camembert	1-					<b>Comté BIO AOP</b>	1-				
<b>Yaourt à la Mirabelle BIO</b> de Minzier	1-	<b>Compote Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaisons</b>	--	<b>Banane BIO</b> des Antilles	--	Crème Caramel au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli	1-2-3-	<b>Pommes BIO</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b>	--				

Substitut fromage MATERNELLE

Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Ceuf	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