

## ATELIER DE CHAUTAGNE - Allergènes

Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD 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

Liste Allergènes	Semaine	Semaine 1		Semaine 2		Semaine 3		Semaine 4	
		lundi 4 janv.	mercredi 6 janv.	lundi 11 janv.	mercredi 13 janv.	lundi 18 janv.	mercredi 20 janv.	lundi 25 janv.	mercredi 27 janv.
<b>1</b> Lait		Dés de Betteraves BIO en Vinaigrette	Salade de Pépinielles BIO Tex Mex	Patage façon St Germain	Pâté en Croûte & Cornichon	Salade de Lentilles Vertes BIO	Betteraves BIO & Maïs	Crème de Polmarron de Savoie, Craûtons	Salade Verte, Douce Vinaigrette
<b>2</b> Gluten		Raviolis BIO de Royans	Escalope de Parc de Région à la Moutarde	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron	Terme de Légumes	Sauté de Parc de Région à l'échalote	Poisson pané	Diat	Eglette sauce Aurore
<b>3</b> Œuf		aux Légumes du Soleil	Cake au Thon	Chou Fleur Béchamel au Lait BIO	Colombo d'Aiguillettes de Poulet Français	Cake au Fromage	Farfalles au Beurre	Plat végétarien sans protéine	Navets Boules d'Or BIO Poêlés
<b>4</b> Poisson		Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	Purée de Brocolis BIO	Fromage Français Râpé pour la Soupe Cake au Chocolat	Bûche de Chèvre	Epinards à la Crème	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	Polenta BIO Tradition	Riz BIO au Quinoa
<b>5</b> Crustacé			Brie		Banane BIO			Gralin de Chou-Fleur	Petit Suisse Sucré
<b>6</b> Mollusque			Purée Pommes & Framboises BIO Lezsaisons					Saget	Biscuit Pain de Gênes
<b>7</b> Soja								Quartiers d'Orange	
<b>8</b> Céleri									
<b>9</b> Arachide									
<b>10</b> Moutarde									
<b>11</b> Fruitesque									
<b>12</b> Sésame									
<b>13</b> Lupin									
<b>14</b> Sulfites									