

Atelier Rochois - 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
		Salade de Chou-Fleur & Vinaigrette Tor	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-11-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Parmentière aux PDT BIO	1-2-3-8-10-14-		
		Rôti d'Agneau à l'Ail	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin aux Petits Légumes	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Sauté de Veau HVE Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français 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-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Ceufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Natures sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-		
		Flageolets BIO Confits	1-2-3-8-	Semoule BIO Gonflée	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Petits-Pois et Carottes BIO en Etuvée	1-2-3-8-		
		Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-			Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Dès de Fromage de Région	1-	Comté BIO AOP	1-		
		Fromage de Région	1-	Moelleux Chocolat & Crème Anglaise	1-2-3-7-	à la Confiture de Fraises Lezsaisons		Compote Pomme & Abricot BIO Lezsais	--	Pomme BIO de Cercier	--		
		Fruit de Saison	--										
15	lundi 8 avr.	Allergène	mardi 9 avr.	Allergène	mercredi 10 avr.	Allergène	jeudi 11 avr.	Allergène	vendredi 12 avr.	Allergène			
Céleri BIO façon Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Carottes & Chou BIO façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Salade de Riz BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Haricots Verts BIO Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-				
Raviolis BIO de Royans farce Emmentaler	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud façon Dugléré	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Dinde Française à l'Italiane	1-2-3-8-10-14-	Diot de La Salaison des Alpes Confit à l'ail	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO Français	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-	Boulettes Pois Chiches & Poivrons BIO,	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Verts BIO	1-2-3-8-10-14-				
		Riz BIO Cuit Pilaf	1-2-3-8-	Chou-Fleur en Béchamel Curry au Lait	1-2-3-8-	Purée PDT BIO & Patate Douce	1-2-3-8-	Macaronis BIO au Beurre	1-2-3-8-				
Yaourt Fermier BIO de Haute-Savoie	1-7-	Meule de Savoie BIO	1-			Raclette	1-						
façon Straciatella		Purée Pomme & Banane Lezsaisons	--	Tarte Flan Vanillé Leztroy	1-2-3-	Banane BIO des Antilles	--	Crème Dessert Leztroy Vanille au Lait BIO	1-2-3-				
16	lundi 15 avr.	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 16 avr.	Allergène	mercredi 17 avr.	Menu Indien	Allergène	jeudi 18 avr.	Allergène	vendredi 19 avr.	Allergène	
Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	/		Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Saucisson La Salaison des Alpes & Corail	1-2-3-8-10-14-		
Tortilla, Cœuf et PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Veau BIO Français au Romarin	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français façon Tandem	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Noir sauce Huile d'Olive & Cumin	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage, Cœuf & Lait BIO de	1-2-3-8-10-14-				
Épinards au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-	Quenelles Natures sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Ceufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Boullghour BIO Gonflé	1-2-3-8-				
P'tit Suisse Sucré	1-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-				
Moelleux Amande & Noix Leztroy	1-2-3-7-	Abondance AOP	1-	Purée de Carottes BIO au Cumin	1-2-3-8-	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Téta	1-	Ananas Sirop de Vanille	--				
		Pomme BIO de Cercier	--	Biscuit Indien Kukul Leztroy	1-2-3-7-	Compotée de Pomme BIO Lezsaisons	1-2-3-						
17	lundi 22 avr.	Allergène	mardi 23 avr.	Allergène	mercredi 24 avr.	Allergène	jeudi 25 avr.	Allergène	vendredi 26 avr.	Allergène			
Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Macédoine de Légumes, Carottes & Noix	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Céleri BIO façon Rémoulade	1-2-3-8-10-14-				
Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO 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 sorbet	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bœuf BIO GAEC des Savoie & du Jura,	1-2-3-8-10-14-				
Bolognaise de Pois Chiche & Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Flan Carottes BIO, Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-	Coquillettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Toffilla, Cœuf & PDT BIO & Coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Ceufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-				
Blé BIO Tomaté	1-2-3-8-	Riz BIO Cuit Pilaf	1-2-3-8-	Fromage Râpé Français	1-	Haricots Verts BIO Persillés	1-2-3-8-	PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-				
		Tome AOP des Bauges	1-					Reblochon AOP	1-				
		Camembert	1-					Comté BIO AOP	1-				
Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	1-	Compote Pomme & Rhubarbe BIO Lezs	--	Banane BIO des Antilles	--	Crème Caramel au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-	Pommes BIO Caramélisées Lezsaisons	--				

Substitut fromage MATERNELLE
Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Cœuf	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