

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

Semaine	11		12		13		14			
	lundi 10 mars	allergène	mardi 11 mars	allergène	mercredi 12 mars	allergène	jeudi 13 mars	allergène	vendredi 14 mars	allergène
Semaine	lundi 10 mars	Reentrée Scolaire	mardi 11 mars		mercredi 12 mars		jeudi 13 mars		vendredi 14 mars	Menu Irlandais
	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--		Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Légumes au Panais BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
	Raviolis BIO de Royans Champignons et Ai des Ours Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Filet de Poulet Français Pochée à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché de Bœuf BIO Français et son Jus	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de La Saison des Alpes	1-2-3-8-10-14-
			Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Quenelle Nature sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-
		Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Français Poêlés	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Ecrasée de PDT BIO	1-2-3-8-	
		Purée Carottes BIO au Cumin	1-2-3-8-			Dès de Gruyère IGP Français	1-	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	
		Meule de Savoie BIO	1-			Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	--	Tarte façon Cheesecake Leztroy	1-2-3-	
		Pomme BIO de Lacroix	--	Yaourt Nature Sucré BIO du Crêt Joli, à Minzier	1-					
		Fromage Râpé Français	1-							
		Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	1-2-3-							
Semaine	lundi 17 mars	allergène	mardi 18 mars	allergène	mercredi 19 mars	allergène	jeudi 20 mars	allergène	vendredi 21 mars	allergène
	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Saucisson Rochois & Comichon	1-2-3-8-10-14-	--		Macédoine, Navets et Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	--	
	Crozzifette aux Crozets BIO Alpina Savoie & Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Falafel Tomatés BIO de Sassenages & Saucisses	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau BIO Français au Curry	1-2-3-8-10-14-
	Gratin de Crozets BIO Savoie & Reblochon	1-2-3-8-10-14-	Quiche Fromagère, Œufs & Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Œufs Brouillés BIO au Fromage & Purée de Fèves	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiche BIO aux Carottes	1-2-3-8-10-14-
		Bouloghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-			Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée aux Epices	1-2-3-8-	
		Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-	Camembert des Pâturages Comtois	1-			Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	
				Quartiers d'Orange	--			Gruyère IGP		
		Purée Pomme & Poire Lezsaisons	--			Fromage Blanc BIO de Minzier	1-7-	Tomme Fruitière de Hauteville sur Fièvre	1-	
						façon Stracciatella		Quatre-Quarts Leztroy	1-2-3-	
Semaine	lundi 24 mars	allergène	mardi 25 mars	allergène	mercredi 26 mars	allergène	jeudi 27 mars	allergène	vendredi 28 mars	allergène
	--		Salade de Perlines Alpina Savoie au Thon	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Terrine de Brocolis BIO & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
	Emincé de Poulet Français sauce Soja & Moutarde	1-2-3-7-8-10-14-	Salade de Perlines Alpina Savoie sans poissons	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citrus	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Currywurst, Knack de La Saison du Mont-Croissant	1-2-3-8-10-14-
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelles Nature BIO de Royans sauce à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Poêlée de Haricots Beurre Persillé	1-2-3-8-
Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés	1-2-3-8-	Spaghettis BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-	
Légumes Sautés Sésame (Carottes & Haricots)	1-2-3-7-8-12-	Meule de Savoie BIO	1-			Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-			
		Raclette IGP de La Fruitière des Bomes, Arbent	1-					Comté BIO AOP	1-	
		Pomme BIO de Chevrier	--	Crème Dessert Chocolat Leztroy au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Yaourt à la Myrtille BIO de Minzier	1-	Banane BIO des Antilles	--	
Semaine	lundi 31 mars	allergène	mardi 1 avr.	allergène	mercredi 2 avr.	allergène	jeudi 3 avr.	allergène	vendredi 4 avr.	allergène
	--		Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-
	P'tit Colin Crémé	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Diet de La Saison des Alpes à la Vigneronne	1-2-3-8-10-14-	Carbonade de Bœuf BIO GAEC des Savoies	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-
	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tomate	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-14-		
		Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Lentilles Vertes BIO Mijotées aux Carottes BIO	1-2-3-8-	Pommes de Terre de Savoie façon Potatoes	1-2-3-8-	Riz BIO Ciboulette & Tomates Contites	1-2-3-8-	
						Bûchette de Chèvre	1-	Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	
		Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli à la Confiture de Fraises Lezsaisons	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Croissant	1-	Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises	1-			
				Compotée Pomme & Myrtille Lezsaisons	--	Banane BIO des Antilles	--	Crumble aux Pommes BIO	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