Atelier Rochois - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent êtres 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	lundi 1 avr. (Férié)	Allergène	mardi 2 avr. (Menu de Pâques)	Allergène	mercredi 3 avr.	Allergène	jeudi 4 avr.	Allergène	vendredi 5 avr.	Allergène
14	Salade de Chou-Fleur & Vinaigrette Tor	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	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	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	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 Crèm	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-			Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Natures sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-
	Flagolets 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 de Région	1-			Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Dès de Fromage de Région	1-	Comté BIO AOP	1-
	Fruit de Saison	--	Moelleux Chocolat & Crème Anglaise	1-2-3-7-	à la Confiture de Fraises Lezsaisons		Compote Pomme & Abricot BIO Lezsais	--	Pomme BIO de Cercier	--

Semaine	lundi 8 avr.	Allergène	mardi 9 avr.	Allergène	mercredi 10 avr.	Allergène	jeudi 11 avr.	Allergène	vendredi 12 avr.	Allergène
15	Céleri BIO façon Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Carottes & Chou BIO façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-	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 Vinaigrett	1-2-3-8-10-14-
	Raviolis BIO de Royans farce Emmenta	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud façon Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Escalope de Dinde Française à l'Italien	1-2-3-8-10-14-	Diot de La Salaison des Alpes Confit à l	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, c	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 I	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 Stracciatella		Purée Pomme & Banane Lezsaisons	--	Tarte Flan Vanillé Leztroy	1-2-3-	Banane BIO des Antilles	--	Crème Dessert Leztroy Vanille au Lait BI	1-2-3-

Semaine	lundi 15 avr. (Vacances Scolaires)	Allergène	mardi 16 avr.	Allergène	mercredi 17 avr. (Menu Indien)	Allergène	jeudi 18 avr.	Allergène	vendredi 19 avr.	Allergène
16	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoi	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	/		Salade Verte & Vinagrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Saucisson La Salasion des Alpes & Corn	1-2-3-8-10-14-
									Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Tortilla, Œuf et PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Veau BIO Français au Romc	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français façon Tand	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Noir sauce Huile d'Olive & c	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage, Œuf & Lait BIO de	1-2-3-8-10-14-
			Quenelles Natures sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaison	1-2-3-8-10-14-		
	Épinards au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-
					Purée de Carottes BIO au Cumin	1-2-3-8-			Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-
	P'tit Suisse Sucré	1-	Abondance AOP	1-	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Téta	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du M	1-		
	Moelleux Amande & Noix Leztroy	1-2-3-7-	Pomme BIO de Cercier	--	Biscuit Indien Kulkul Leztroy	1-2-3-7-	Compotée de Pomme BIO Lezsaisons &	1-2-3-	Ananas Sirop de Vanille	--

Semaine	lundi 22 avr.	Allergène	mardi 23 avr.	Allergène	mercredi 24 avr.	Allergène	jeudi 25 avr.	Allergène	vendredi 26 avr.	Allergène
17	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Macédoine de Légumes, Carottes & Na	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 sor	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bœuf BIO GAEC des Savoie & du Jura, s	1-2-3-8-10-14-
	Bolognaise de Pois Chiche & Carottes B	1-2-3-8-10-14-	Flan Carottes BIO, Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-			Totilla, Œuf & PDT BIO & Coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Œufs 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-	Coquillettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Persillés	1-2-3-8-	PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-
			Tome AOP des Bauges	1-	Fromage Râpé Français	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 Jol	1-2-3-	Pommes BIO Caramélisées Lezsaisons	--

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