

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	32		33		34		35			
	lundi 4 août	Allergène	mardi 5 août	Allergène	mercredi 6 août	Allergène	jeudi 7 août	Allergène		
Semaine	Carottes BIO Râpées	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Concombres BIO façon Tzatziki	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-
	Chipolata de La Salaison des Alpes & sa Sauce Rougail	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Egréné de Pois BIO Français en Bolognaise	1-2-3-8-10-14-	Burger Lezroy, Steak Haché BIO Français	1-2-3-8-10-12-14-	Emincé de Dinde Française façon Colombo	1-2-3-8-10-14-
	Quenelle Nature Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Dahi de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-			Burger Fish	1-2-3-4-5-6-8-10-12-14-	Emincé Végétal BIO Crèmeux, Citron & Courgette	1-2-3-8-10-14-
	Semoule BIO Gantée	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Spaghettis BIO Alpina Savole	1-2-3-8-	PDT au Four	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savole	1-2-3-8-
Semaine	Tomate & Courgette BIO en Ratatouille	1-2-3-8-	Haricots Plats Tomatés	1-2-3-8-						
	Yaourt Nature Sucré de La Ferme des 4 Saisons, Reigner	1-	Tome des Bauges AOP	1-	Fromage Râpé Français	1-			Bûchette de Chèvre	1-
			Meule de Savole BIO	1-						
Semaine			Nectarine BIO	--	Melon HVE	--	Carrot Cake Lezroy	1-2-3-7-11-	Pastèque en Tranche	--
Semaine										

Substitut fromage MATERNELLE
 Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Oeuf	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