

Atelier Rochois - Allergènes MG

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	6		7		8		9		
	lundi 5 févr.	Allergène	mardi 6 févr.	Allergène	mercredi 7 févr.	Allergène	jeudi 8 févr.	Allergène	
Semaine	Velouté de Courgette de Savoie BIO Lezsaisons		Beiteraves Rouges BIO en Vinaigrette						
	Emincé de Poulet Français Sauce Yassa	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Flan Carottes BIO , Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-	Tartiflette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	
	Quenelle Nature sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Flan Dubarry	1-2-3-8-10-14-			Gratin de PDT de Savoie au Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	
	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	Croés BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	PDT de Savoie et Reblochon AOP	1-2-3-8-	
	Camembert	1-	Crème Dessert Leztroy à la Vanille	1-2-3-	Haricots Verts BIO Persillés	1-2-3-8-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	
	Clémentine	--	au Lait BIO de la Ferme de Minzier		Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Purée Pomme BIO Lezsaisons	--	
					à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons			Panacotta Coco coulis Mangue & Banane	1-2-3-
Semaine	lundi 12 févr.	Allergène	mardi 13 févr.	Allergène	mercredi 14 févr.	Allergène	jeudi 15 févr.	Allergène	
	Emincé de Porc de La Ferme de Challenge	1-2-3-8-10-14-	Soupe à l'Oignon Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Céleri BIO Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Oeufs Durs BIO & Mayonnaise	1-2-3-8-10-14-	
	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Aiguillettes de Poulet Français à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau BIO Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-			
	Lentilles Vertes BIO Françaises Mijotées	1-2-3-8-	Boulettes de Pois Chiches BIO & coulis Tom	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Semoule BIO Gonflée	1-2-3-8-	
	Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	
	Meule de Savoie BIO	1-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Bûche de Chèvre	1-	Petit Suisse Nature	1-	
Pomme HVE de Chevrier	--	Fromage Râpé Français	1-	Quartiers d' Orange BIO	--				
		Bugnes	1-2-3-					Compote Pomme & Fraise Lezsaisons	--
Semaine	lundi 19 févr.	Allergène	mardi 20 févr.	Allergène	mercredi 21 févr.	Allergène	jeudi 22 févr.	Allergène	
	Coleslaw, Chou & Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Terrine Brocolis & Carottes BIO , sauce Tartar	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc & Cornichon	1-2-3-8-10-14-	Carottes & Navets BIO en Macédoine	1-2-3-8-10-14-	
	Raviolis BIO du Royans à la Tomate	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO	3-	P'tit Colin à la Crème	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	
			Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-	Bolognaise de Pois Chiches BIO aux Carotte	1-2-3-8-10-14-	
			Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-	Boulognais BIO Gonflé	1-2-3-8-	
		Navets Boule d'Or BIO Poêlés	1-2-3-8-	Meule de Savoie BIO	1-				
		Pomme BIO de Cercier	--	Purée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons	--	Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO de Min	1-2-3-		
								Camembert	1-
								Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--
Semaine	lundi 26 févr.	Allergène	mardi 27 févr.	Allergène	mercredi 28 févr.	Allergène	jeudi 29 févr.	Allergène	
	Crème Dubarry Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature BIO du Royans sauce Ton	1-2-3-8-10-14-	Chili Con Carne de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Râpé de Céleri BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	
	Emincé de Dinde Française à la Crème	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Diot Tranché de La Saison des Alpes au V	1-2-3-8-10-14-	
	Flan Carottes BIO, Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-	Haricots Verts BIO Persillés	1-2-3-8-	Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	
	Penne Rigate BIO Alpina Savoie Pointe d'Hu	1-2-3-8-	PDT BIO au Four	1-2-3-8-	Chou-Fleur Béchamel	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	
	Dés de Fromages de Région	1-	Meule de Savoie BIO	1-			Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-	
	Clémentine	--	Purée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Maelleux Chocolat & Ananas	1-2-3-7-	à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons		
								Dos de Lieu Noir sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
								Cake au Fromage	1-2-3-8-10-14-
								Purée de Pois Cassés BIO	1-2-3-8-
								Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-
								Brie	1-
								Banane BIO des Antilles	--

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