

# 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

MENUS DU MOIS DE AMRS 2024	Semaine	10	lundi 4 mars	Allergène	mardi 5 mars	Allergène	mercredi 6 mars	Allergène	jeudi 7 mars	Allergène	vendredi 8 mars	Allergène
		<b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette <b>Raviolis BIO</b> au Pesto   Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Purée Pomme &amp; Poire BIO</b> Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14-  1- --	Emincé de Porc de <b>Région</b> sauce Mouf <b>Tortilla</b> aux PDT & <b>Ceufs BIO</b> Petits Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Polenta BIO</b> Tradition Brie <b>Pomme HVE</b> de Chevrier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --	Macédoine, Navets et <b>Carottes BIO</b> Emincé de Poulet <b>Français</b> à l'Italienne <b>Ceufs Brouillés BIO</b> aux Fines Herbes <b>Pommes de Terre Grenailles BIO</b> Rôties <b>Abondance AOP</b> <b>Banane BIO</b> des Antilles	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- --	<b>Velouté de Poireaux BIO</b> Lezsaïsons Dos de Cabillaud sauce Paprika <b>Flan Carottes BIO</b> , Chèvre & Miel <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt Nature BIO</b> de La Ferme du Crêt	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1-	<b>Sauté de Veau BIO</b> au Curry <b>Quenelle Nature</b> sauce Tomatée <b>Semoule BIO</b> Gonflée <b>Carottes BIO</b> à la Crème Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de Minz	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3- 1-2-3-7-	
		<b>lundi 11 mars</b> Quiche Fromagère au <b>Ceufs Brouillés BIO</b> Épinards au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli <b>PDT BIO</b> au Four <b>Purée Pomme HVE</b> Lezsaïsons	-- 1-2-3-8- 1-2-3-8- --	<b>mardi 12 mars</b> <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés Croziflette aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> <b>Gratin de Crozets BIO</b> au <b>Reblochon AOP</b> Clémentine	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- --	<b>mercredi 13 mars</b> Soupe aux Légumes <b>Lezsaïsons</b> Emincé de Dinde <b>Française</b> à la Crème <b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b> <b>Boulghour BIO</b> Gonflé Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Yaourt à la Myrtille BIO</b> de Minzier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-	<b>jeudi 14 mars</b> Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Ceufs Brouillés BIO</b> & Purée de PDT BIO <b>Carottes BIO</b> Vichy <b>Comté BIO AOP</b> Quartiers d'Orange	1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- --	<b>vendredi 15 mars</b> <b>Céleri BIO</b> en Rémoulade <b>Steak Haché de Bœuf BIO Français</b> , sauce Bolognaise de <b>Lentilles Vertes BIO</b> <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b> au <b>Lait</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-7-	
		<b>lundi 18 mars</b> Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement <b>Cake au Fromage</b> <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés <b>Polenta BIO</b> Tradition Petit Suisse Nature Sablé Vanille <b>Leztroy</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-	<b>mardi 19 mars</b> <b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette <b>Quenelles Nature BIO</b> de <b>Royans</b> sauce <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Banane BIO</b> des Antilles	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- --	<b>mercredi 20 mars</b> Lasagnes de Bœuf <b>Français, Lezsaïsons</b> <b>Gratin de Macaronis BIO</b> aux Légumes <b>Blettes BIO</b> Béchamel <b>Fromage Blanc BIO de Minzier</b> façon Stracciatella	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-7- --	<b>jeudi 21 mars</b> Crème Savoureuse d'Épinards <b>Lezsaïsons</b> Chipolata Tranchée de <b>La Salaison des Alpes</b> <b>Boulettes Pois Chiches &amp; Poivrons BIO</b> Purée de <b>Pommes de Terre BIO</b> au <b>Lait</b> Camembert <b>Pomme BIO</b> de <b>Lacroix</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- --	<b>vendredi 22 mars</b> <small>Menu Asiatique</small> Emincé de Poulet <b>Français</b> sauce Saja <b>Ceufs Durs BIO</b> & Mayonnaise Nouilles Sautées Légumes Sautés Compote Pomme & Mangue <b>Lezsaïsons</b>	1-2-3-7-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-7-8- 1-2-3-7-8-12- --	
		<b>lundi 25 mars</b> <b>Crème de Potimarron BIO</b> Lezsaïsons Filet de Colin sauce Citron <b>Quiche au Fromage</b> Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> Muffin Chocolat <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-7-	<b>mardi 26 mars</b> Emincé de Cuisse de Poulet <b>Français, R</b> <b>Quenelle Nature</b> sauce Tomatée <b>Riz BIO</b> Ciboulette Cuit façon Pilaf <b>Blettes BIO</b> à la Béchamel au <b>Lait BIO</b> <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b> à la <b>Confiture d'Abricot BIO</b> Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --	<b>mercredi 27 mars</b> <b>Céleri BIO</b> en Rémoulade Emincé de Porc de <b>Français</b> sauce Cur Bolognaise de <b>Pois Chiches &amp; Carottes</b> <b>Polenta BIO</b> Tradition Bûche de Chèvre <b>Purée Pomme &amp; Framboise BIO</b> Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- --	<b>jeudi 28 mars</b> Carbonade de <b>Bœuf BIO GAEC nos Collèges</b> <b>Ceufs Brouillés BIO</b> aux Fines Herbes Potatoes de <b>Pommes de Terre de Savoie</b> Haricots Beurre Persillés <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Banane BIO</b> des Antilles	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --	<b>vendredi 29 mars</b> <b>Carottes BIO</b> râpées & Maïs en Vinaigre Sauce Fromagère <b>Lezsaïsons</b> <b>Torsades HVE Blé &amp; Pois Alpina Savoie</b> <b>Pommes BIO Caramélisées</b> Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --	

Substitut SANS VIANDE/SANS VIANDE

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