

# 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 D'AVRIL 2024	Semaine	14									
		lundi 1 avr. <span style="background-color: #fff9c4;">Férié</span>		mardi 2 avr. <span style="background-color: #fff9c4;">Menu de Pâques</span>		mercredi 3 avr.		jeudi 4 avr.		vendredi 5 avr.	
		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène	
		Emincé d'Agneau à l'Ail	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin aux Petits Légumes	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14- 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 Crème	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-	Dahl de Lentilles Corail BIO		Ceufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Natures sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-
		Flagelets BIO Confits	1-2-3-8-	Semoule BIO Goufflée	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 Blanc BIO de Minzier	1-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	PDT BIO Sautées	1-2-3-8-
		Fromage de Région	1-	Moelleux Chocolat & Crème Anglaise	1-2-3-7-	à la Confiture de Fraises Lezsaisons		Camembert	1-	Comté BIO AOP	1-
		Fruit de Saison	--					Compote Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	--	Pomme BIO de Cercier	--
		15		16		17		18		19	
		lundi 8 avr.		mardi 9 avr.		mercredi 10 avr.		jeudi 11 avr.		vendredi 12 avr.	
		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène	
		Céléri BIO façon Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Carottes & Chou BIO façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Dinde Française à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Diot Tranché de La Salaison des Alpes	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-
		Raviolis BIO de Royans farce Emmentaler	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud façon Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	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-
				Quenelles Natures sauce Aurore	1-2-3-8-10-14-	Chou-Fleur en Béchamel Curry au Lait	1-2-3-8-	Purée PDT BIO & Patate Douce	1-2-3-8-	Macaronis BIO au Beurre	1-2-3-8-
				Riz BIO Cuit Pilaf	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Blettes BIO Tomatées	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO	1-2-3-8-
		Yaourt Fermier BIO de Haute-Savoie		Meule de Savoie BIO	1-	Brie	1-	Comté BIO AOP	1-	Crème Dessert Leztroy Vanille au Lait B	1-2-3-
		façon Stracciatella		Purée Pomme & Banane Lezsaisons	--	Fruit de Saison	--	Banane BIO des Antilles	--		
		16		17		18		19		20	
		lundi 15 avr. <span style="background-color: #fff9c4;">Vacances Scolaires</span>		mardi 16 avr.		mercredi 17 avr. <span style="background-color: #fff9c4;">Menu Indien</span>		jeudi 18 avr.		vendredi 19 avr.	
		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène	
		Tortilla, Œuf et PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre		/		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-
				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-	Ceufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaison	1-2-3-8-10-14-		
		Épinards au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-	Quenelles Natures sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Boullghour BIO Goufflé	1-2-3-8-
				Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de M	1-2-3-8-	Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-
		Petit Suisse Nature	1-	Abondance AOP	1-	Purée de Carottes BIO au Cumin	1-2-3-8-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du A	1-		
		Moelleux Amande & Noix Leztroy	1-2-3-7-	Pomme BIO de Cercier	--	Yaourt Nature BIO du GAEC Tétaz à St-	1-	Compotée de Pomme BIO Lezsaisons	1-2-3-	Ananas Sirop de Vanille	--
						Biscuit Indien Kukul Leztroy	1-2-3-7-				
		17		18		19		20		21	
		lundi 22 avr.		mardi 23 avr.		mercredi 24 avr.		jeudi 25 avr.		vendredi 26 avr.	
		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène	
		Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Macédoine de Légumes, Carottes & N	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc	1-2-3-8-10-14-	Filet de Colin Sauce Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Céléri BIO façon Rémoulade	1-2-3-8-10-14-
		Emincé de Cuisse de Poulet Français R	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans sauce	1-2-3-8-10-14-			Totilla, Œuf & PDT BIO & Coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14-	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-	Coquillettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Persillés	1-2-3-8-	Ceufs 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-	Épinards au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-
				Camembert	1-	Fromage Râpé Français	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 SANS VIANDE

ALLERGENES	Lait	Gluten	Œuf	Poisson	Crustacé	Mollusque	Soja	Céléri	Arachide	Moutarde	Fruit à Coque	Sésame	Lupin	Sulfites
N°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14