Atelier Rochois - Allergènes MG

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 DE NOVEMBRE 2024

Semaine	lundi	Allergène	mardi	Allergène	mercredi	Allergène	jeudi	Allergène	vendredi	Allergène
45	Carotte & Panais BIO râpés	1-2-3-8-10-14-	Betterave BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-			Soupe de Carottes de **Reignier, Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-		
	Raviolis BIO Champignons et Ail des Ours, S	1-2-3-8-10-11-14-	Gratin de Colin aux Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Endives au Jambon Recette des Enfants	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO **Français**	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet **Français** au Curry	1-2-3-8-10-14-
			Quenelle Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	**Gratin Endives & PDT BIO**	1-2-3-8-10-14-	**Bolognaise de Lentilles Vertes BIO**	1-2-3-8-10-14-	**Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes**	1-2-3-8-10-14-
			Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			Macaronis BIO **Alpina** au beurre	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-
					Poêlée de Haricots Verts BIO **Français**	1-2-3-8-			Crumble de Butternuts BIO de **Savoie**	1-2-3-8-
							Emmental Râpé **Français**	1-	Camembert	1-
	Crème Dessert Vanille **Leztroy** , au Lait BIO d	1-2-3-	Yaourt à la Châtaigne BIO de **Minzier**	1-11-	Cake au Chocolat **Leztroy**	1-2-3-7-	Pomme BIO de **Chevrier, AtoutPomme**	--	Compote Pomme & Fraise **Lezsaisons**	--
46	lundi 11 nov. Férié	Allergène	mardi 12 nov.	Allergène	mercredi 13 nov.	Allergène	jeudi 14 nov.	Allergène	vendredi 15 nov.	Allergène
					Macédoine, Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-10-14-			Soupe à l'Oignon **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-
	Emincé de Dinde **Française** Sauce au Cidre	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud sauce aux Epices Douces	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Saucisse au Chou Tranchée de **La Salaison**	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO sauce Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Blanquette de Veau BIO **Français**	1-2-3-8-10-14-
	Tortilla, PDT & Œufs BIO	1-2-3-8-10-14-	**Dahl de Lentilles Corail BIO**	1-2-3-8-10-11-14-	**Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes**	1-2-3-8-10-14-			**Poêlée de Haricots Verts BIO**	1-2-3-8-
	Polenta BIO Crémeuse	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Purée de PDT BIO & Patate Douce	1-2-3-8-			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
	Blettes BIO Tomatées	1-2-3-8-	Fondue Poireaux BIO	1-2-3-8-			Poêlée de Haricots Beurre	1-2-3-8-		
	Fromage de **Région**	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Carré du Trièves BIO **de la Laiterie du Mt Aig**	1-	Yaourt Nature de Brebis de **La Laiterie du M**	1-		
	Fruit de Saison	--	Moelleux Amande, Huile d'Olive & Citron **Le**	1-2-3-11-	Purée de Pomme HVE **Lezsaisons**	--	Banane BIO des **Antilles**	--	Yaourt Nature BIO du **GAEC Tétaz, St-Germ**	1-
47	lundi 18 nov.	Allergène	mardi 19 nov.	Allergène	mercredi 20 nov.	Allergène	jeudi 21 nov. Beaujolais Nouveau	Allergène	vendredi 22 nov.	Allergène
			Soupe de Butternut & PDT BIO **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave & Pomme BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade de Carotte BIO à la Vigneronne	1-2-3-8-10-14-		
	Filet de Colin sauce Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet **Français** au Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Saucisson à Cuire Tranché de **la Salaison de**	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Bœuf BIO **Français** façon Kefta	1-2-3-8-10-14-
	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-14-			**Quenelle Nature Sauce Tomate**	1-2-3-8-10-14-	**Œufs Brouillés BIO au Fromage**	1-2-3-8-10-14-	**Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Kefta**	1-2-3-8-10-14-
	Coquillettes 1/2 Complètes BIO **Alpina Savo**	1-2-3-8-	Petits Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de	1-2-3-8-	Semoule BIO **Alpina Savoie** Gonflée	1-2-3-8-
	Epinards BIO **Français** au Lait BIO de **Minzie**	1-2-3-8-			Gratin de Courge Spaghetti BIO	1-2-3-8-			Gratin de Chou-Fleur Béchamel	1-2-3-8-
	Meule de Savoie BIO	1-			Fromage Blanc BIO de **Minzier**		Jus Pomme BIO de **Lacroix**, de **Cercier**	--		
	Purée Pomme & Poire BIO **Lezsaisons**	--	Poire BIO de Cercier	--	façon Stracciatella	1-7-	Sablé Potimarron BIO de **Savoie** & Chocola	1-2-3-7-	Crème Caramel au Lait BIO de **Minzier**	1-2-3-
48	lundi 25 nov.	Allergène	mardi 26 nov.	Allergène	mercredi 27 nov.	Allergène	jeudi 28 nov.	Allergène	vendredi 29 nov. Menu Portugais	Allergène
	Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-							Soupe au Chou **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-
	Sauce Carbonara **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de **Royans** Sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Veau **Français** & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO **des GAEC Savoie & Jura façon** Bo	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux PDT BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
	Sauce Fromagère **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-			**Petits Pois Etuvés**	1-2-3-8-	Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blan	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO **au Fromage & Ecrasé de PDT BIO**	1-2-3-8-10-14-
	Torsades BIO **Alpina Savoie**	1-2-3-8-	Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Crozets BIO **Alpina Savoie** Crémeux	1-2-3-8-		
			Fondue Poireaux BIO	1-2-3-8-	Navets Poêlés	1-2-3-8-	Potimarrons BIO Rôties	1-2-3-8-		
	Emmental **Français** Râpé	1-	Yaourt BIO de **La Ferme du Crêt Joli à Minzi**	1-	Abondance AOP	1-	Brie	1-		
	Pomme BIO **Lacroix**, de **Cercier**	--	à la Confiture de Pêche **Lezsaisons**		Clémentine **Corse**	--	Compote Pomme & Châtaigne BIO **Lezsaiso**	11-	Tarte façon Pastel de Nata **Leztroy**	1-2-3-

Substitut SANS VIANDE

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