

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 JANVIER 2024	Semaine 2		Semaine 3		Semaine 4		Semaine 5			
	lundi 6 janv.	Allergène	mardi 7 janv.	Allergène	mercredi 8 janv.	Allergène	jeudi 9 janv.	Allergène	vendredi 10 janv.	Allergène
	Carottes & Panais BIO Râpés en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14	Emincé de Cuisse de Poulet Français Rôti M	1-2-3-8-10-14	Steak Haché BIO Charolais & sa Sauce Bart	1-2-3-8-10-14	Knack Tranchée de La Saison du Mont-Ch	1-2-3-8-10-14
	Raviolis BIO Légumes du Soleil BIO Crémés	1-2-3-8-10-14	Colombo de Colin et ses Petits Légumes de	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Toma	1-2-3-8-10-14	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14	Cœufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14
			Colombo de Petits Légumes	1-2-3-8-10-11-14	Polenta BIO au Polimarron BIO	1-2-3-8-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO	1-2-3-8-
			Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	Butternut BIO de Savoie Rôti	1-2-3-8-	Chou façon Choucroûte	1-2-3-8-
	Yaourt Fermier BIO de Minzier		Bûche de Chèvre	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Ai	1-	Emmental Râpé Français	1-	Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua	1-
	à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons	1-	Pomme BIO de Lacroix, Cercier	--	Quartier d'Orange BIO	--	Flan Chocolat Leztroy, au Lait BIO	1-2-3-7-	Brioche des Rois	1-2-3-11-
lundi 13 janv.	Allergène	mardi 14 janv.	Allergène	mercredi 15 janv.	Allergène	jeudi 16 janv.	Allergène	vendredi 17 janv.	Allergène	
Filet de Colin Sauce Citron Confit	1-2-3-4-5-6-8-10-14	Velouté de Courgette BIO de Savoie, Lezsa	1-2-3-8-10-14	--	--	Saucisse Tranchée au Chou de La Saison	1-2-3-8-10-14	Sauté de Veau BIO Français aux Olives	1-2-3-8-10-14	
Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14	Guenelle Nature BIO de Royans Coulis Prov	1-2-3-8-10-14	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14	Cœufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14	
Petits-Pois & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-	Blé BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	
Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Fondue de Poireaux BIO au Curry	1-2-3-8-	Blettes BIO Etuvées	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Légumes à l'Orientale (Carottes & Navets B)	1-2-3-8-	
Yaourt Nature BIO de La Ferme du Crêt Joli	1-	Gâteau au Yaourt BIO, Amandes & Pistache	1-2-3-11-	Abondance AOP	1-	Gruyère AOP	1-	Meule de Savoie BIO	1-	
				Banane BIO des Antilles	--	Compote Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	--	Clémentine	--	
lundi 20 janv.	Allergène	mardi 21 janv.	Allergène	mercredi 22 janv.	Allergène	jeudi 23 janv.	Allergène	vendredi 24 janv.	Allergène	
Quiche au Fromage, Lait & Cœufs BIO Franç	1-2-3-8-10-14	--	--	Hachis Parmentier, Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14	Crème du Dubarry Lezsaisons	1-2-3-8-10-14	Tariflette Savoyarde Leztroy, PDT de Savoie	1-2-3-8-10-14	
Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Dos d'Eglefin Sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14	Hachis Parmentier, Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14	Sauté de Filet de Poulet Français N.A. Sauce	1-2-3-8-10-14	Gratin de PDT de Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14	
Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14	Brocolis BIO Persillés	1-2-3-8-	Quenelles Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14	Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-	
Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	Boulghour BIO Gonflée	1-2-3-8-	Tarte aux Pommes BIO façon Crumble Leztr	1-2-3-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Quartiers d'Orange BIO	--	
		Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-			Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier	1-			
		Brie des Pâturages Comtois	1-							
		Cake au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-							
lundi 27 janv.	Allergène	mardi 28 janv.	Allergène	mercredi 29 janv.	Allergène	jeudi 30 janv.	Allergène	vendredi 31 janv.	Allergène	
--	--	Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14	Emincé de Poulet Français Sauce Miel & So	1-2-3-7-8-10-14	Bourguignon de Bœuf BIO des GAEC des Sc	1-2-3-8-10-14	Jambon Blanc Tranché	1-2-3-8-10-14	
Aiguillettes de Poulet Français à la Provenç	1-2-3-8-10-14	Gratin de Colin aux Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14			Cœufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14	Cœufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsa	1-2-3-8-10-14	
Quiche au Fromage, Lait & Cœufs BIO	1-2-3-8-10-14	Bolognaise de Pois Chiche au Polimarron B	1-2-3-8-10-14	Riz BIO façon Cantonais	1-2-3-8-	Purée PDT BIO & Patate Douce	1-2-3-8-	Macarons BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	
Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Carottes & Haricots Verts BIO Parfums d'Asie	1-2-3-7-8-12-	Fondue de Poireaux BIO au Curry	1-2-3-8-	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	
Poelée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	Abondance AOP	1-	Panacotta Coco coulis Mangue & Banane	1-2-3-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Emmental Râpé Français	1-	
Comté AOP	1-	Clémentine	--			à la Confiture de Nectarine Lezsaisons	1-	Crêpe Chocolat & Noisette	1-2-3-7-11-	
Purée de Pomme BIO Lezsaisons	--									

Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

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