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 MAI 2025

Semaine	49	lundi 5 mai Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 6 mai	Allergène	mercredi 7 mai	Allergène	jeudi 8 mai Férié	Allergène	vendredi 9 mai	Allergène
		Cappellettis Epinards & Fromage Frais de Ro	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin, aux PDT HVE	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Diot Tranché de **La Salaison des Alpes, La R**	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Dinde **Française** à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché BIO **Français** & son Jus	1-2-3-8-10-14-
				Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	**Cake aux Olives Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	**Filet de Merlu Sauce Vierge**	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Falafel BIO Tomatés **& Sauce Fromage Blanc**	1-2-3-8-10-14-
				& **Purée de** PDT BIO	1-2-3-8	Gratin Dauphinois **Lezsaisons**	1-2-3-8-	Haricots Coco BIO Tomatés	1-2-3-8-	**Macaronis BIO Alpina Savoie**	1-2-3-8-
		Brocolis BIO Persillés	1-2-3-8-	Haricots Plats Persillés	1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Courgettes Sautées	1-2-3-8-	Epinards **Français** Crèmeux au Lait BIO du C	1-2-3-8-
		Emmental Râpé **Français**	1-			Camembert des **Pâturages Comtois**	1-	Fromage de Région	1-	**Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua**	1-
		Purée Pomme & Banane **Lezsaisons**	--	Yaourt Nature BIO du **GAEC Tétaz, St-Germa**	1-	Pomme de **Haute-Savoie**	--	Flan Vanille au Lait BIO de **Minzier**	1-2-3-	Moelleux Chocolat **Leztroy**	1-2-3-7-
Semaine	50	lundi 12 mai	Allergène	mardi 13 mai	Allergène	mercredi 14 mai	Allergène	jeudi 15 mai	Allergène	vendredi 16 mai Menu Croate	Allergène
				Carottes BIO Râpées Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-						
		Colombo d'Emincé de Dinde **Français**	1-2-3-8-10-14-	Gnocchi BIO sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO **Français** Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc **Français** Tranché	1-2-3-8-10-14-	Brudet Sauce Tomatée (Colin & Sardine)	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
		Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-					**Bolognaise de** Pois BIO **Français**	1-2-3-8-10-14-	**Dahl de** Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-
		Haricots Verts BIO **Français** Persillés	1-2-3-8-			Petits-Pois Etuvés & Carottes BIO	1-2-3-8-	Coquillettes au Blé-Semi Complet BIO Alpin	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-
		Pépinettes BIO **Alpina Savoie** au Beurre	1-2-3-8-			PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Courgettes Sautées	1-2-3-8-
		Meule de Savoie BIO	1-	Emmental Râpé **Français**	1-			Gruyère IGP	1-	Bûchette de Chèvre	1-
		Salade Ananas, Sirop Vanille	--	Yaourt aux Fraises BIO de **Minzier**	1-	Crème Dessert Vanille au Lait BIO du **Crêt J**	1-2-3-	Purée Pomme & Framboise BIO **Lezsaisons**	--	Cake Marbré **Leztroy**	1-2-3-7-
Semaine	51	lundi 19 mai	Allergène	mardi 20 mai	Allergène	mercredi 21 mai	Allergène	jeudi 22 mai	Allergène	vendredi 23 mai	Allergène
		P'tit Colin façon Paëlla au Riz BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de **Royans** Sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Veau **Français** et son Jus	1-2-3-8-10-14-	Sauce Carbonara **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO **des GAEC Savoie & Jura** sauce O	1-2-3-8-10-14-
		Paëlla aux Légumes	1-2-3-8-10-14-			**Quiche au Fromage**	1-2-3-8-10-14-	**Sauce Crémeuse aux Légumes de Saison**	1-2-3-8-10-14-	**Œufs Brouillés BIO au Fromage**	1-2-3-8-10-14-
		Choux de Bruxelles Crémés	1-2-3-8-	Blé BIO Gonflé	1-2-3-8-	PDT de **Viry** à la Vapeur	1-2-3-8-	Torsades BIO **Alpina Savoie**	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT HVE	1-2-3-8-
				Epinards **Français** Crèmeux au Lait BIO du C	1-2-3-8-	Tomates Concassées	1-2-3-8-	Flan Carottes BIO, Chèvre & Miel	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Beurre	1-2-3-8-
				Abondance AOP de **La Fruitière des Bornes**	1-	Carré du Trièves BIO de **La Laiterie du Mont**	1-	Fromage Blanc BIO de **Minzier**		Yaourt Nature au Lait de Brebis, de **La Laiter**	1-
		Petit Suisse Nature	1-	Sablé Vanille **Leztroy**	1-2-3-	Fraises **Françaises**	--	à la Crème de Marron BIO AOP **d'Ardèche**	1-11-	Banane des **Antilles**	--
Semaine	52	lundi 26 mai	Allergène	mardi 27 mai	Allergène	mercredi 28 mai	Allergène	jeudi 29 mai Férié	Allergène	vendredi 30 mai Ascension	Allergène
								Tomates de **Gaillard**, Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-		
		Sauté de Filet de Poulet **Français** au Curry	1-2-3-8-10-14-	Filet de Colin sauce Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO **Français**	1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Emincé de Bœuf **Français** & son Jus	1-2-3-8-10-14-
		Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	**Quenelle Nature sauce Tomate**	1-2-3-8-10-14-			Cake aux Olives **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	**Purée** Haricots Lingots & Chou-Fleur BIO	1-2-3-8-10-14-
		Semoule BIO **Alpina Savoie** Gonflée	1-2-3-8-	Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	Penne Rigate BIO **Alpina Savoie**	1-2-3-8-	Flageolets BIO	1-2-3-8-	PDT BIO au Four	1-2-3-8-
		Ratatouille aux Légumes de Saison	1-2-3-8-	Chou-Fleur Béchamel, au Lait BIO **de Minzie**	1-2-3-8-	Courgettes BIO façon Barbecue	1-2-3-8-	Pôelée de Champignons & Carottes BIO	1-2-3-8-	Tomates & Aubergines Confites	1-2-3-8-
		Gruyère IGP	1-	Yaourt Fermier BIO de **La Ferme du Crêt Joli**		Emmental Râpé **Français**	1-	Fromage de Région	1-	Fromage de Région	1-
		Purée de Pomme HVE **Lezsaisons**	--	à la Confiture de Cerise **Lezsaisons**	1-	Crème Caramel **Leztroy**, Œuf & Lait BIO de	1-2-3-	Gâteau de Semoule BIO aux Raisins Secs	1-2-3-14-	Les Premiers Melons **Charentais**	--

Substitut fromage MATERNELLE
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