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 JUIN 2025

Semaine	lundi 2 juin	Allergène	mardi 3 juin	Allergène	mercredi 4 juin	Allergène	jeudi 5 juin	Allergène	vendredi 6 juin (Menu Crétois)	Allergène
23	Carottes BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-							Tomates de Gaillard & Viniagrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Brandade de Colin aux Pommes de Terre	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage,Œufs BIO & Lait BIO de	1-2-3-8-10-14-	Filet de Colin Sauce au Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Chipolata Tranchée de La Salaison des Alp	1-2-3-8-10-14-	Gamapilafo (Cube de Filet de Poulet Franç	1-2-3-8-10-14-
	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-			Palet Pané de Pois/Blé, Coco, Curry & sa sa	1-2-3-8-10-11-14-	Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Crémeux Emincé Végétal Courgette & Citro	1-2-3-8-10-14-
	& Purée de PDT	1-2-3-8-	Epinards Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Tian Provençal	1-2-3-8-	Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO au Citron	1-2-3-8-
			Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-		
					Beaufort AOP	1-	Brie des Pâturages Comtois	1-	Dès de Féta AOP	1-
	Yaourt à la Cerise BIO de Minzier	1-	Pastèque à Croquer	--	Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons	--	Cerises, selon Maturité	--	Yaourt Fermier HVE du GAEC du Prè-Jourda	1-

Semaine	lundi 9 juin (Lundi de Pentecôte, Férié)	Allergène	mardi 10 juin	Allergène	mercredi 11 juin	Allergène	jeudi 12 juin	Allergène	vendredi 13 juin	Allergène
24	Salade de Betteraves HVE & Maïs	1-2-3-8-10-14-								
	Brudet aux Poissons (Colin & Sardine)	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Filet de Colin Sauce Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Porc de La Ferme de Challonge	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau HVE Français Marengo	1-2-3-8-10-14-
	Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie à l'Huile	1-2-3-8-			Quenelle Nature à la Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-
	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Pommes de Terre Vapeur	1-2-3-8-
	Courgettes BIO Pistou	1-2-3-8-	Purée de Pois Cassés BIO	1-2-3-8-	Ratatouille aux Légumes de Saison	1-2-3-8-	Concassé de Tomate	1-2-3-8-	Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-
	Fromage de Région	1-					Bûchette de Chèvre	1-	Abondance AOP	1-
	Clafoutis aux Fruits Rouges Leztroy	1-2-3-	Flan Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Melon Charentais HVE Français	--	Abricot, selon Maturité	--	Gâteau au Yaourt BIO & Amande Leztroy	1-2-3-11-

Semaine	lundi 16 juin	Allergène	mardi 17 juin	Allergène	mercredi 18 juin	Allergène	jeudi 19 juin	Allergène	vendredi 20 juin	Allergène
25			Melon Charentais HVE Français	--						
	Crémeux Deux Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Cuisse de Poulet Français Rôti	1-2-3-8-10-14-	Gnocchi BIO Sauce Crémeuse au Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Bourguignon de Bœuf BIO des GAEC de Sa	1-2-3-8-10-14-
	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Toma	1-2-3-8-10-14-			Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsa	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	Ecrasé de Pommes de Terre	1-2-3-8-			Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
	Courgettes BIO Sautées	1-2-3-8-	Tomates & Aubergines	1-2-3-8-	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Ratatouille aux Légumes de Saison	1-2-3-8-	Chou-Fleur Béchamel	1-2-3-8-
	Comté BIO AOP	1-			Petit Suisse Nature	1-	Fromage Râpé Français	1-		
	Pastèque à Croquer	--	Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO	1-2-3-7-	Gâteau aux Framboises Leztroy	1-2-3-	Nectarine BIO	--	Panacotta à la Fraise Leztroy	1-2-3-

Semaine	lundi 23 juin	Allergène	mardi 24 juin	Allergène	mercredi 25 juin	Allergène	jeudi 26 juin	Allergène	vendredi 27 juin	Allergène
26	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-								
	Diot Tranché de La Salaison des Alpes, La R	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Lentilles Vertes BIO & sa sauce	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Dinde Française Sauce Crémeu	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & sauce Barbecu	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin Sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14
	Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-			Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-
	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	PDT Rôties au Four	1-2-3-8-	Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-
			Purée Carotte BIO & PDT	1-2-3-8-	Tomates & Poivrons façon Basquaise	1-2-3-8-	Epinards Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Aubergine & Courgette BIO Confites	1-2-3-8-
	Meule de Savoie BIO	1-			Petit Suisse Nature	1-	Gruyère IGP de Franche-Comté	1-	Brie des Pâturages Comtois	1-
	Abricot, selon Maturité	--	Yaourt Nature BIO du GAEC Tétaz, St-Germ	1-	Cerises, selon Maturité	--	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Sablé Spéculos Leztroy	1-2-3-

Semaine	lundi 30 juin	Allergène	mardi 1 juil.	Allergène	mercredi 2 juil.	Allergène	jeudi 3 juil.	Allergène	vendredi 4 juil.	Allergène
27									Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin & ses Petits Légumes de	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Roya	1-2-3-8-10-14-	Tranche de Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-
	Flan de Courgette BIO	1-2-3-8-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-					Oeufs BIO Brouillés aux Tomates	1-2-3-8-10-14-
	Pommes de Terre Cuisson Vapeur	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			Pommes de Terre en Purée	1-2-3-8-
	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Ratatouille aux Légumes de Saison	1-2-3-8-	Courgettes BIO au Cumin	1-2-3-8-	Flan Chou-Fleur & Ricotte	1-2-3-8-		
	Comté BIO AOP	1-	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Carré du Trièves BIO de la Laiterie du Mont-	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-2-3-	Yaourt Nature de Brebis, Laiterie du Mt-Aigu	1-
	Pêche BIO	--	Abricot, selon Maturité	--	Melon Charentais HVE Français	--	au Caramel BIO Lezsaisons		Fruit selon Récolte	--

Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

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