

Atelier Rochois - Allergènes MG

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent étres 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 FEVRIER 2026

Semaine 6	6	lundi 2 fevr.	Allergène	mardi 3 fevr.	Allergène	mercredi 4 fevr.	Allergène	jeudi 5 fevr.	Chandeleur	Allergène	vendredi 6 fevr.	Allergène		
		Soupe à l'Oignon Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	Betteraves BIO Françaises en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	--		
		Crozziflette Savoyarde, Crozets BIO & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage, Lait & CŒufs BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Veau Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Cuisse de Poulet Français Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		
		Gratin de Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-			Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Croustillou des Alpes au Fromage de Chèvre	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-		
				Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots 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-	1-2-3-8-		
				Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Comté BIO AOP de Seigne Martin	1-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Gruyère IGP, Franche-Comté	1-	1-		
				Yaourt Nature BIO du GAEC Tétaz, St Germain-les-Paroisses	1-	Pomme BIO de Chevrier	--	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Banane des Antilles	--	--		
		Clémentine	--					Crêpe Chocolat & Noisette	1-2-3-7-11-					
	Semaine 7	7	lundi 9 fevr.	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 10 fevr.	Allergène	mercredi 11 fevr.	Allergène	jeudi 12 fevr.	Menu La Belle & le Clochard	Allergène	vendredi 13 fevr.	Allergène
			--	--	--	--	--	Céleri Rave BIO Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	Velouté de Courgettes BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
		Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Filet de Colin Sauce Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	CŒufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne & Sa Sauce Fromage Blanc BIO Fermier	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	
		Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			Boulette de Pois façon Keffa BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-					
		Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Spaghettis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes de Reignier	1-2-3-8-	1-2-3-8-	1-2-3-8-	
		Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Endives Gratinées	1-2-3-8-	Emmental Râpé Français	1-	1-	1-	
		Yaourt Fermier BIO de Minzier		Meule de Savoie BIO	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Aiguille	1-			Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	--	--	
		à la Confiture de Myrtilles Lezsaisons	1-	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Quartiers d'Orange BIO	--	Mousse au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-					
Semaine 8		8	lundi 16 fevr.	Allergène	mardi 17 fevr.	Mardi Gras	Allergène	mercredi 18 fevr.	Allergène	jeudi 19 fevr.	Allergène	vendredi 20 fevr.	Nouvel An Chinois	Allergène
			Betteraves BIO Françaises en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Butternut BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	--	--	--	--
		Sauté de Porc Le Rougeot du Charvin	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Bœuf BIO des Savoie & du Jura à l'Orientale	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français Sauce Soja & Miel	1-2-3-7-8-10-14-	1-2-3-7-8-10-14-	1-2-3-7-8-10-14-	
		Purée Carotte & Lentille Corail BIO	1-2-3-8-			Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	CŒufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	
		PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Pommes de Terre BIO à la Lyonnaise	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Nouilles	1-2-3-8-	1-2-3-8-	1-2-3-8-	
		Blettes BIO Tomatés	1-2-3-8-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Chou-Fleur Béchamel au Curry	1-2-3-8-	Brocolis BIO Persillés	1-2-3-8-	Légumes Sautés Sésame	1-2-3-7-8-12-	1-2-3-7-8-12-	1-2-3-7-8-12-	
				Emmental Râpé Français	1-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-			Compotée Pomme & Mangue Lezsaisons	--	--	--	
		Crème Dessert Praliné Leztroy , au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-11-	Bugnes	1-2-3-	Banane des Antilles	--	Yaourt à la Poire BIO de Minzier	1-	Petit Suisse Nature	1-	1-	1-	
	Semaine 9	9	lundi 23 fevr.	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 24 fevr.	Allergène	mercredi 25 fevr.	Allergène	jeudi 26 fevr.	Allergène	vendredi 27 fevr.	Allergène	Allergène
			Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	--	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	--	--	--
		Cappelletti Epinards & Fromage Frais au Coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Tranchée de La Saison des Alpes, La-Roche -sur-Foron	1-2-3-8-10-14-	Colombo d'Aiguillette de Poulet Français	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Gnocchis BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	
				Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Pois BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	Quenelle BIO Béchamel	1-2-3-8-10-14-					
		Flan Dubarry, Chou-Fleur BIO	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT de Savoie	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Navets & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-	1-2-3-8-	1-2-3-8-	
		Emmental Râpé Français	1-	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-			Fromage Blanc BIO de Minzier				
		Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Bûchette de Chèvre	1-	Crème Caramel aux CŒufs et Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Meule de Savoie BIO	1-	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-	1-	1-	
				Clémentine	--			Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--					

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