

Atelier Rochois - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD 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

MENUS DU MOIS DE JUIN 2022

	23	24	25	26	27
	lundi 6 juin Tranche de Pastèque Fraicheur Rôti de Veau Français au Jus Quenelles BIO Nature à la Tomate Pilaf de Riz Basmati Purée de Brocolis BIO Crème Dessert Chocolat au Lait BIO de Minzier	lundi 13 juin Lentilles Vertes BIO en Salade aux Tomates Escalope de Porc de Région à la Moutarde Cake Chèvre / Tomates Confites Gratin de Chou-Fleur au Lait BIO de Minzier La Dent du Chat BIO Tomme Fermière Rochoise Mangue & Ananas, Sirop Vanillé	lundi 20 juin Carottes Nouvelles BIO en Vinaigrette Emincé de Poulet Français à la Crème Dahl de Lentilles Corail BIO Riz BIO cuit Pilaf Tomates BIO & Aubergines Confites Yaourt Nature Sucré Rochois	lundi 27 juin Radis Roses et Beurre Jambon Blanc Cake au Fromage Salade Coquillettes BIO Alpina Savoie à l'Andalou Petit Suisse Sucré Biscuit Sablé Vanille Lezroy	lundi 4 juil. Cake aux Courgettes Lezroy Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Poêlée de Haricots Verts BIO Camembert Raclette de Savoie Melon Charentais BIO
	lundi 6 juin Pentecôte Allergène	lundi 13 juin Allergène	lundi 20 juin Allergène	lundi 27 juin REPAS FROID Allergène	lundi 4 juil. Allergène
	mardi 7 juin Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Lezroy Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Torsades BIO Juste au Beurre Meule des Pays de Savoie Nectarine BIO	mardi 14 juin Radis Roses et Beurre Quenelles aux Légumes BIO de Royans Tomatées Riz BIO cuit Pilaf Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Confiture de Mirabelles Lezsaisons	mardi 21 juin Terrines de Légumes BIO, sauce Tartare Emincé de Porc de Région, sauce Tomate Flan de Courgettes BIO PDT Grenailles Rôties Beaufort AOP Melon Charentais BIO	mardi 28 juin Taboulé Oriental, Semoule & Pois Chiches BIO Quiche au Fromage Epinards au Lait BIO de Minzier Comté Fruité BIO de Valromey Pastèque à Croquer	mardi 5 juil. Tomates BIO, Vinaigrette Lezroy Steak Haché Charolais BIO et Jus Bolognaise de Lentilles Vertes BIO Penne BIO Pointe d'Huile d'Olive Fromage Râpé Français Pommes BIO Caramélisées Lezsaisons
	mardi 7 juin Allergène	mardi 14 juin Allergène	mardi 21 juin Allergène	mardi 28 juin Allergène	mardi 5 juil. Allergène
	mercredi 8 juin Carottes BIO & Maïs en Vinaigrette Emincé de Poulet Français au Pesto Quiche au Fromage Blé BIO Juste au Beurre Tomates BIO à la Provençales Compote Pommes BIO Lezsaisons	mercredi 15 juin Salade de Pêpinettes BIO Colorée Tarte Tomate BIO & Moutarde Epinards au Lait BIO de Minzier Camembert Banane BIO des Antilles	mercredi 22 juin Tomates BIO, Vinaigrette Lezroy Filet de Merlu à l'Italienne Mélange Boulghour/Quinoa/Graine de Courge BIO Courgettes BIO Sautées Clafoutis aux Pêches, Lait BIO de Minzier	mercredi 29 juin Salade de Tomates & Concombres BIO Rôti de Bœuf Français au Jus Œufs brouillés BIO à la Ciboulette Purée Tradition à la Patate Douce & PDT Fromage Blanc BIO de Minzier ou Coulis de Banane Lezroy	mercredi 6 juil. Pastèque à Croquer Emincé de Poulet Français façon Colombo Quenelles BIO Nature à la Béchamel Riz BIO cuit Pilaf Aubergine & Courgette BIO Confites Yaourt à la Cerise BIO de Minzier
	mercredi 8 juin Allergène	mercredi 15 juin Allergène	mercredi 22 juin Allergène	mercredi 29 juin Allergène	mercredi 6 juil. Allergène
	jeudi 9 juin Taboulé Oriental, Semoule Tomate et Concombre Tortilla, Œuf & PDT BIO Haricots Verts BIO Persillés Tarte aux Myrtilles Lezroy	jeudi 16 juin Salade Verte & Douce Vinaigrette Poisson Frais, Jus aux Epices Douces Boulghour BIO Gouffée Tomate & Courgette BIO en Ratatouille Cake au Citron	jeudi 23 juin Salade de Riz BIO Colorée Œufs Brouillés BIO au Fromage Haricots Plats Tomatés Bûche de Chèvre Chèvre Demi-Sec d'Habère-Poche Abricot, selon Maturité	jeudi 30 juin Batavia, Sauce Salade Lezroy Sauté de Veau Français Marengo Flan Carottes BIO, Chèvre & Miel Petit-Pois & Carottes BIO à l'Etluvée Brie Torte AOP des Bauges Gâteau Pomme & Sirop d'Erable	jeudi 7 juil. PIQUE-NIQUE DE FIN D'ANNEE : Sandwich jambon dent du chat beurre Sandwich œuf-mayonnaise Chips Gourde Compote de Fruits BIO Muffin Chocolat
	jeudi 9 juin Allergène	jeudi 16 juin Allergène	jeudi 23 juin Allergène	jeudi 30 juin Allergène	jeudi 7 juil. Allergène
	vendredi 10 juin Salade Verte & Sauce Blanche Moussaka, Courgettes et Bœuf BIO Moussaka aux Lentilles Vertes BIO Croës BIO Alpina cuit Pilaf Cerises	vendredi 17 juin Concombres BIO façon Izazitki Emincé de Veau BIO des Savoie au Curry Œufs Brouillés BIO à la Tomate PDT de Savoie façon Potatoes Abondance AOP des Pays de Savoie Pastèque à Croquer	vendredi 24 juin Méli Mélo de Saison Déclinaison de Bœuf BIO des Savoie Flan de Légumes Polenta BIO Provençale Meule des Pays de Savoie Reblochon Fermier AOP Purée Pommes & Banane BIO Lezsaisons	vendredi 1er juil. Œuf Dur BIO Mayonnaise Dos d'Egline, Huile d'Olive & Basilic Riz BIO cuit Pilaf Concassée de Tomates BIO Pêche	vendredi 8 juil. Vacances Scolaires
	vendredi 10 juin Allergène	vendredi 17 juin Allergène	vendredi 24 juin Allergène	vendredi 1er juil. Allergène	vendredi 8 juil. Allergène

Substitut fromage MG+MAT
Substitut SANS VIANDE

CHANGEMENTS DE MENU

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