

Atelier Rochois - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent étre 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

MENS DU MOIS DE NOVEMBRE 2023	Semaine	45		46		47		48		
		Rentrée Scolaire		Beaujolais		Menu British				
		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		
		lundi 6 nov.	mardi 7 nov.	mercredi 8 nov.	jeudi 9 nov.	vendredi 10 nov.	lundi 13 nov.	mardi 14 nov.	mercredi 15 nov.	jeudi 16 nov.
	Carotte & Panais BIO râpés Raviolis BIO de Royans Sauce Pesto	Céleri BIO rémoulade Emincé de Poulet Français à l'Italienne Quiche au Fromage Polenta BIO au Potimarron BIO de Savoie	Salade de Riz BIO Colorée Gratin de Colin aux Poireaux BIO Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes Epinards au Lait BIO de Minzier	Soupe de Carottes de Reignier, Lezsaions Bolognaise de Bœuf BIO Français Bolognaise de Lentilles Vertes BIO Macaronis BIO Alpina au beurre	Batavia, Vinaigrette Leztroy Endives au Jambon Recette des Enfants Gratin PDT BIO & Endives					
	Yaourt Nature BIO Sucré du GAEC Tétaz, Sa	Camembert Tomme IGP de la Fruitière de Savoie, de Ha Compote de Pomme HVE Lezsaions	Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO d	Fromage Râpé Français Pomme BIO de Chevrier	Mousse au Chocolat Leztroy					
	PDT BIO en Parmentière Quiche aux Légumes Petits Pois Etuvés	Potage St Germain BIO Lezsaions Dos de Lieu Noir sauce Massalé Quenelles Natures Sauce Tomatée Riz BIO cuit façon Pilaf	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Sauce Fromagère Lezsaions Torsades Blé & Pois HVE Alpina Savoie de C	Salade de Carotte BIO à la Vigneronne Saucisson à Cuire de la Salaison des Alpes, Flan Dubarry Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de	Chou Chine BIO Sauce Cocktail Bœuf BIO des 2 Savoie à la Provençale Dahl de Lentilles Corail BIO Semoule BIO gonflée Butternuts de Savoie Rôties Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Cerise Lezsaions					
	Salade Mangue & Ananas	Meule de Savoie BIO Banane BIO des Antilles	Pomme BIO Caramélisées Lezsaions	Sablé Potimarron BIO de Savoie & Chocola						
	Salade de Pépinites BIO Alpina Savoie Tex Dos de Cabillaud au Court-Mouillement Tortilla aux PDT BIO Epinards au Lait BIO de Minzier	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO au Beurre Fondue de Poireaux BIO	Céleri & Pommes BIO en Rémoulade Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Œufs Durs BIO & Mayonnaise Blé BIO au Beurre Gratin de Courge Spaghetti BIO	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons Blanquette de Veau BIO Français Bolognaise de Pois Chiche BIO & Potimarro Riz BIO cuit façon Pilaf	Coleslaw, Carottes & Chou BIO Œufs Brouillés BIO au Fromage Haricots Coco BIO Tomatés					
	Brie Raclette BIO de Savoie Purée Pomme & Banane Lezsaions	Yaourt à la Châtaigne BIO de Minzier	Poire BIO de Cercier	Dès de Fromage de Région Pomme BIO de Cercier	Tarte façon Cheesecake Leztroy					
	Cake Chèvre & Tomates Confités Leztroy Colin d'Alaska Plein Filet Pané et Citron Coquillettes BIO à la Tomate Chou-Fleur au Lait BIO de Minzier	Soupe de Butternut & PDT BIO Lezsaions Quenelles Natures BIO de Royans Sauce To Riz BIO au Curry	Macédoine, Carottes & Navets BIO Rôti de Veau Français & son Jus Bolognaise de Lentilles Vertes BIO Boulghour BIO Gonflée	Betterave BIO en Vinaigrette Boulettes de Bœuf BIO façon Kefta Boulettes Pois Chiches & Poivrons BIO & Co Penne Rigate BIO Alpina Savoie Potimarron BIO de Savoie Rôti Yaourt BIO de Savoie	Batavia, Vinaigrette Leztroy Tariflette Savoyarde Leztroy Gratin PDT BIO & Reblochon AOP					
	Poire BIO Lacroix, de Cercier	Fromage Râpé Français Banane BIO des Antilles	Abondance AOP Compote Pomme & Châtaigne BIO Lezsaions	à la Confiture de Mirabelle Lezsaions	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône					

Substitut fromage MG + 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