Atelier Rochois - Allergènes 5J

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 JANVIER 2024

Semaine	lundi 8 janv.	Allergène	mardi 9 janv.	Allergène	mercredi 10 janv.	Allergène	jeudi 11 janv.	Allergène	vendredi 12 janv.	Allergène
2	Carottes BIO Râpées & Maïs	1-2-3-8-10-14-	Crème de Potimarron BIO Lezsaisons & Crou	1-2-3-8-10-14-	Œuf Dur BIO & Mayonnaise	1-2-3-8-10-14-	Dés de Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Raviolis aux Légumes BIO à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Gratin de Colin aux Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Rôti de Bœuf Français et son Jus Brun	1-2-3-8-10-14-	Lasagnes de Bœuf Français, Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Knack du Mont-Charvin	1-2-3-8-10-14-
			Flan Dubarry	1-2-3-8-10-14-	Cake au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Gratin de Macaronis BIO à la Tomate	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-
			Mélange Boulghour, Quinoa & Graines de C	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-			PDT BIO Vapeur	1-2-3-8-
					Fondue de Poireaux BIO au Curry	1-2-3-8-			Choucroûte	1-2-3-8-
			Camembert	1-						
	Yaourt Nature Sucré HVE	1-	Pomme HVE de Chevrier	--	Quartier d'Orange BIO	--	Compote Pomme & Potimarron BIO Lezsaisc	--	Galette des Rois à la Frangipane	1-2-3-9-11-

Semaine	lundi 15 janv.	Allergène	mardi 16 janv.	Allergène	mercredi 17 janv.	Allergène	jeudi 18 janv.	Allergène	vendredi 19 janv.	Allergène
3	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Pommes de Terre BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	Chou Chinois BIO sauce Cocktail	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Céleri BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-
	Dos d'Eglefin sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Emincé de Porc de Région sauce Vallée d'A	1-2-3-8-10-14-	Colombo d'Aiguillettes de Poulet Français	1-2-3-8-10-14-	Gnocchi Crémeux Petit-Pois & Champignor	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau BIO aux Olives	1-2-3-8-10-14-
	Boulettes Pois Chiche & Poivrons BIO coulis	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-			Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-
	Coquillettes BIO Alpina au Beurre	1-2-3-8-	Chou Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-	Blé BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			Semoule BIO Gonflée	1-2-3-8-
									Légumes BIO à l'Orientale	1-2-3-8-
	Fromage Français Râpé	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Abondance AOP	1-			Fromage Blanc BIO de Minzier	1-
	Clémentines	--	Compote Pomme & Rhubarbe Lezsaisons	--	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	Tiramisu au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	

Semaine	lundi 22 janv.	Allergène	mardi 23 janv.	Allergène	mercredi 24 janv.	Allergène	jeudi 25 janv.	Allergène	vendredi 26 janv.	Allergène
4	Soupe de Butternut & PDT BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Carottes & Panais BIO Râpés en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Macédoine de Légumes, Carottes & Navets	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citro	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelles Nature BIO du Royans Coulis Prov	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes,	1-2-3-8-10-14-	Bourguignon de Bœuf BIO des Savoie	1-2-3-8-10-14-
	Tortilla aux PDT & Œufs BIO	1-2-3-8-10-14-					Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-
	Petits-Pois & Carottes de Reignier Etuvées	1-2-3-8-	Poelée de Haricots Verts BIO	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
				1-2-3-8-	Blettes BIO Etuvées	1-2-3-8-				
							Brie	1-		
			Bûche de Chèvre	1-			Raclette BIO de Savoie	1-	Dés de Fromage de Région	1-
	Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier	1-	Cake au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Pomme BIO Caramélisées Lezsaisons	--	Quartiers d'Orange BIO	--	Banane BIO	--

Semaine	lundi 29 janv.	Allergène	mardi 30 janv.	Allergène	mercredi 31 janv.	Allergène	jeudi 1 févr.	Allergène	vendredi 2 févr.	Allergène
5	Crème d'Epinards Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Salade de Haricots Verts BIO	1-2-3-8-10-14-	Rillette de Porc & Cornichons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-
	Bolognaise de Pois Chiche BIO aux Carottes	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Veau Français au Romarin	1-2-3-8-10-14-	Croziflette Savoyarde Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
			Flan Carottes BIO, Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Gratin de Crozets BIO Alpina au Reblochon	1-2-3-8-10-14-	PDT BIO Vapeur	1-2-3-8-
	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie, au l	1-2-3-8-	Purée de Pois Cassés	1-2-3-8-			Epinards au Lait BIO du Crêt Joli à Minzier	1-2-3-8-
					Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-				
	Fromage Râpé Français	1-	Comté BIO AOP	1-	Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-11-				
	Clémentine	--	Pomme BIO de Cercier	--	à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche		Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Crêpe Chocolat & Noisette	1-2-3-7-11-

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