

# Atelier Rochois - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND 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

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 2024	Semaine	6	lundi 5 févr.	Allergène	mardi 6 févr.	Allergène	mercredi 7 févr.	Allergène	jeudi 8 févr.	Allergène	vendredi 9 févr.	Nouvel An Chinois	Allergène
		Velouté de Courgette de Savoie BIO Lezsais	1-2-3-8-10-14-	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Segments de Pomelos Sucrés	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Maïs & sauce Sucrée	1-2-3-8-10-14-		
		Emincé de Poulet Français Sauce Yassa	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Flan Carottes BIO, Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-	Tartiflette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Samoussas de Légumes	1-2-3-8-10-14-		
		Quenelle Nature sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Flan Dubarry	1-2-3-8-10-14-	Cœur de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Gratin de PDT de Savoie au Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO façon Cantonais	1-2-3-8-10-14-		
		Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Persillés	1-2-3-8-						
		Meule de Savoie BIO	1-			Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Purée de Pomme BIO Lezsaisons	--	Panacotta Coco coulis Mangue & Banane	1-2-3-		
		Tomme IGP Savoie de Hauteville sur Fier Clémentine	--	Crème Dessert Leztroy à la Vanille au Lait BIO de la Ferme de Minzier	1-2-3-	à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons							
7	lundi 12 févr.	Allergène	mardi 13 févr.	Mardi Gras	Allergène	mercredi 14 févr.	Allergène	jeudi 15 févr.	Allergène	vendredi 16 févr.	Allergène		
Chou Chinois BIO sauce Cocktail	1-2-3-8-10-14-	Soupe à l'Oignon Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave BIO Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Riz BIO	1-2-3-8-10-14-				
Rôti de Parc de La Ferme de Challonges au	1-2-3-8-10-14-	Aiguillettes de Poulet Français à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau BIO Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiches & Poivron BIO, co	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citr	1-2-3-4-5-6-8-10-14-				
Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiches BIO & coulis Tom	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Tortilla aux PDT BIO	1-2-3-8-10-14-				
Lentilles Vertes BIO Françaises Mijotées	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO	1-2-3-8-	Semoule BIO Gonflée	1-2-3-8-			Epinars au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-				
Meule de Savoie BIO	1-	Fondue de Paireaux BIO	1-2-3-8-	Bûche de Chèvre	1-	Ptit Suisse Sucré	1-	Abondance AOP	1-				
Pomme HVE de Chevrier	--	Fromage Râpé Français	1-	Quartiers d'Orange BIO	--			Compote Pomme & Fraise Lezsaisons	--				
		Bugnes	1-2-3-										
8	lundi 19 févr.	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 20 févr.	Allergène	mercredi 21 févr.	Menu Savoyard	Allergène	jeudi 22 févr.	Allergène	vendredi 23 févr.	Allergène	
Coleslaw, Chou & Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Terrine Brocolis & Carottes BIO, sauce Tartar	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Carottes & Navets BIO en Macédoine	1-2-3-8-10-14-	Crème de Polimarron BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-				
Raviolis BIO du Royans à la Tomate	1-2-3-8-10-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français Miel & Ep	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc & Cornichon	1-2-3-8-10-14-	Ptit Colin à la Crème	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bourguignon au Bœuf BIO des Savoie & du	1-2-3-8-10-14-				
		Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Durs BIO	3-	Bolognaise de Pois Chiches BIO aux Carott	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-				
		Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	PDT BIO à la Raclette IGP de la Fruitière des	1-2-3-8-10-14-	Bouloghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Purée de Pommes de Terre de Savoie	1-2-3-8-				
		Navets Boule D'Or BIO Poêlés	1-2-3-8-					Camembert	1-				
Yaourt à la Poire BIO de Minzier	1-	Pomme BIO de Cercier	--	Purée de Pomme & Polimarron BIO Lezsaiso	--	Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO de Mi	1-2-3-	Reblochon AOP	1-				
								Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--				
9	lundi 26 févr.	Allergène	mardi 27 févr.	Allergène	mercredi 28 févr.	Menu Mexicain	Allergène	jeudi 29 févr.	Allergène	vendredi 1 mars	Allergène		
Crème Dubarry Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Râpé de Céleri BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-				
Emincé de Dinde Française à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature BIO du Royans sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	Chili Con Carne de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Diot de La Saison des Alpes au Vin Blanc	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Noir sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-				
Flan Carottes BIO, Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-	Haricots Verts BIO Persillés	1-2-3-8-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Cake au Fromage	1-2-3-8-10-14-				
Penne Rigate BIO Alpina Savoie Pointe d'Hu	1-2-3-8-	Meule de Savoie BIO	1-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Purée de Pois Cassés BIO	1-2-3-8-				
Dés de Fromages de Région	1-	Purée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Moelleux Chocolat & Ananas	1-2-3-7-	Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-	Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-				
Clémentine	--					à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons		Banane BIO des Antilles	--				

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