

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 MAI 2025	Semaine	19	lundi 5 mai Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 6 mai	Allergène	mercredi 7 mai	Allergène	jeudi 8 mai Férié	Allergène	vendredi 9 mai	Allergène
			Radis Roses & Beurre	1-	Salade de Betteraves HVE en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	Composée de Saison	1-2-3-8-10-14-	--	--
			Cappelletti Epinards & Fromage Frais de R	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin, aux PDT HVE	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes ,	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Dinde Française à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-
					Cœufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu Sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-
	Semaine				& Purée de PDT BIO	1-2-3-8	Grafin Dauphinois Lezsaisons	1-2-3-8-	Haricots Coco BIO Tomatés	1-2-3-8-	Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
			Emmental Râpé Français	1-			Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Courgettes Sautées	1-2-3-8-	Epinards Français Crèmeux au Lait BIO du C	1-2-3-8-
			Purée Pomme & Banane Lezsaisons	--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St	1-	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Fromage de Région	1-	Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1-
							Reblochon AOP de La Fruitière de Peguet, F	1-	Flan Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Moelleux Chocolat Leztroy	1-2-3-7-
	Semaine	20	lundi 12 mai	Allergène	mardi 13 mai	Allergène	mercredi 14 mai	Allergène	jeudi 15 mai	Allergène	vendredi 16 mai Menu Croate	Allergène
			Parmentière aux Pommes de Terre BIO Print	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--
			Colombo d'Emincé de Dinde Français	1-2-3-8-10-14-	Gnocchi BIO sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Cœufs BIO Français Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Brudet Sauce Tomatée (Colin & Sardine)	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
			Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-					Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-
	Semaine		Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-			Petits-Pois Etuvés & Carottes BIO	1-2-3-8-	Coquillettes au Blé-Semi Complet BIO Alpin	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-
			Meule de Savoie BIO	1-	Emmental Râpé Français	1-			Dès de Gruyère IGP	1-	Courgettes Sautées	1-2-3-8-
			Salade Ananas, Sirop Vanille	--	Yaourt aux Fraises BIO de Minzier	1-	Crème Dessert Vanille au Lait BIO du Crêt J	1-2-3-	Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons	--	Bûchette de Chèvre	1-
											Cake Marbré Leztroy	1-2-3-7-
	Semaine	21	lundi 19 mai	Allergène	mardi 20 mai	Allergène	mercredi 21 mai	Allergène	jeudi 22 mai	Allergène	vendredi 23 mai	Allergène
			Carottes BIO Râpées Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Les Premières Tomates de Gaillard , Vinaigre	1-2-3-8-10-14-
			P'tit Colin façon Paëlla au Riz BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans Sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français et son Jus	1-2-3-8-10-14-	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura sauce O	1-2-3-8-10-14-
			Paëlla aux Légumes	1-2-3-8-10-14-			Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Sauce Crèmeuse aux Légumes de Saison	1-2-3-8-10-14-	Cœufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-
	Semaine				Blé BIO Gonflé	1-2-3-8-	PDT de Viry à la Vapeur	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT HVE	1-2-3-8-
					Epinards Français Crèmeux au Lait BIO du C	1-2-3-8-	Tomates Concassées	1-2-3-8-			Poêlée de Haricots Beurre	1-2-3-8-
					Abondance AOP de La Fruitière des Bornes	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-11-		
			P'tit Suisse Sucré	1-	Sablé Vanille Leztroy	1-2-3-	Fraises Françaises	--	à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	1-11-	Banane des Antilles	--
	Semaine	22	lundi 26 mai	Allergène	mardi 27 mai	Allergène	mercredi 28 mai	Allergène	jeudi 29 mai Férié	Allergène	vendredi 30 mai Ascension	Allergène
			--	--	Salade de Betteraves HVE Françaises en Vir	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard , Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--
			Sauté de Filet de Poulet Français au Curry	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citra	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Rôti de Bœuf Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-
			Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-			Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Purée Haricots Lingots & Chou-Fleur BIO	1-2-3-8-10-14-
	Semaine		Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Flageolets BIO	1-2-3-8-	PDT BIO au Four	1-2-3-8-
			Ratatouille aux Légumes de Saison	1-2-3-8-	Chou-Fleur Béchamel, au Lait BIO de Minzie	1-2-3-8-			Poêlée de Champignons & Carottes BIO	1-2-3-8-	Tomates & Aubergines Confites	1-2-3-8-
			Gruyère IGP	1-	Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli	1-	Emmental Râpé Français	1-	Fromage de Région	1-	Fromage de Région	1-
			Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	à la Confiture de Cerise Lezsaisons	1-	Crème Caramel Leztroy , Cœuf & Lait BIO de	1-2-3-	Gâteau de Semoule BIO aux Raisins Secs	1-2-3-14-	Les Premiers Melons Charentais	--

Substitut fromage MATERNELLE
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