

# 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

Semaine	15		16		17		18			
	lundi 7 avr.	Allergène	mardi 8 avr.	Allergène	mercredi 9 avr.	Allergène	jeudi 10 avr.	Allergène	vendredi 11 avr.	Allergène
Semaine	Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave Français façon Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Chiffonnade de Laitue Romaine & Vinaigre	1-2-3-8-10-14-	Filet de Poulet Française NA Poché à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-
	Quiche au Fromage, Œuf & Lait BIO de Minziers	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin façon Paëlla, au Riz BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Tranche de Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Bœuf BIO Français sauce Paprika	1-2-3-8-10-14-	Cake aux Olives	1-2-3-8-10-14-
	Petits-Pois et Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8	Paëlla aux Légumes	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta Hari&Co sauce	1-2-3-7-8-10-14-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-
	P'tit Suisse Sucré	1-	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT BIO	1-2-3-8-	Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt de la Neige	1-2-3-8-
Semaine	Carottes & Chou BIO façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-	Reblochon AOP de La Fruitière de Peguet, Fromage de Montbéliard	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Dès de Gruyère IGP	1-	Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1-
	Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans	1-2-3-8-10-14-	Pomme BIO de Cercier	--	à la Confiture de Cerise Lezsaisons	--	Tarte aux Pommes BIO avec Crumble (Szar) à la Confiture de Cerise Lezsaisons	1-2-3-	Banane BIO des Antilles	--
	Emmental Râpé Français	1-	Dos de Lieu façon Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Betteraves Rouges BIO	1-2-3-8-10-14-
	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	PDT BIO au Four	1-2-3-8-	Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO GAEC des Savoie & du Jura, sauce	1-2-3-8-10-14-
Semaine	lundi 21 avr. Férié	Allergène	mardi 22 avr.	Allergène	mercredi 23 avr.	Allergène	jeudi 24 avr.	Allergène	vendredi 25 avr.	Allergène
	Vacances Scolaires	--	Radis Roses & Beurre	1-	Trilogie de Poisson & Gnocchis BIO Crèmeux	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-
	Cake au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux Gnocchis BIO	1-2-3-8-10-14-	Pizza au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau HVE Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-
	Gratin Dauphinois Lezsaisons	1-2-3-8-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Riz Camarguais IGP BIO Cuit Pilaf	1-2-3-8-	Œufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Purée PDT & Chou-Fleur BIO	1-2-3-8-
Semaine	lundi 28 avr.	Allergène	mardi 29 avr.	Allergène	mercredi 30 avr.	Allergène	jeudi 1 mai Férié	Allergène	vendredi 2 mai	Allergène
	Salade de Betteraves Rouges BIO	1-2-3-8-10-14-	Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	1-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	Salade de Pépinites BIO Alpina Savoie Texturée	1-2-3-8-10-14-
	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tomate	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Guenelle Nature BIO de Royans sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet FR Tandoori & sauce Fromage	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Porc Français à l'Echalotte	1-2-3-8-10-14-	Bouchée de Riz à l'Italienne BIO Kambio, sauce	1-2-3-8-10-14-
	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-	Blé BIO Gonflé	1-2-3-8-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-

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