

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 2026

Semaine	6	lundi 2 févr.	Allergène	mardi 3 févr.	Allergène	mercredi 4 févr.	Allergène	jeudi 5 févr.	Chandeleur	Allergène	vendredi 6 févr.	Allergène	
		Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Pommes de Terre BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO Françaises en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	
		Croziflette Savoyarde, Crozets BIO & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage, Lait & Cœufs BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	
		Gratin de Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Croustillou des Alpes au Fromage de Chèvre	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	
Semaine						Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	1-2-3-8-			
						Comté BIO AOP de Seigne Martin	1-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	1-2-3-8-	Dés de Gruyère IGP, Franche-Comté	1-	
		Clémentine	--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St Germain-les-Paroisses	1-	Pomme BIO de Chevrier	--	Camembert des Pâturages Comtois	1-	1-	Oufs de Gruyère IGP, Franche-Comté	1-	
								Crêpe Chocolat & Noisette	1-2-3-7-11-	--	Banane des Antilles	--	
Semaine	7	lundi 9 févr.	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 10 févr.	Allergène	mercredi 11 févr.	Allergène	jeudi 12 févr.	Menu La Belle & le Clochard	Allergène	vendredi 13 févr.	Allergène
		Macédoine de Légumes, Carottes & Navets BIO	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-	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Courgettes BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
		Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Cœufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne & Sa Sauce Fromage Blanc BIO Fermier	1-2-3-8-10-14-	
		Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Boulette de Pois façon Keffa BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-			
Semaine		Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Aiguille	1-	Spaghettis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes de Reignier	1-2-3-8-	
				Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-						Emmental Râpé Français	1-	
		Yaourt Fermier BIO de Minzier		Tomme Fermière IGP de Savoie	1-	Quartiers d'Orange BIO	--	Mousse au Chocolat & Meringue Leztroy	1-2-3-7-	1-2-3-7-	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	
		à la Confiture de Myrtilles Lezsaisons	1-	Meule de Savoie BIO	1-								
Semaine				Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--								
	8	lundi 16 févr.	Allergène	mardi 17 févr.	Mardi Gras	Allergène	mercredi 18 févr.	Allergène	jeudi 19 févr.	Allergène	vendredi 20 févr.	Nouvel An Chinois	Allergène
		Betteraves BIO Françaises en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Butternut BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	--	--	
		Sauté de Porc Le Rougeot du Charvin	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Bœuf BIO des Savoie & du Jura à l'Orientale	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français Sauce Soja & Miel	1-2-3-7-8-10-14-	
Semaine		Purée Carotte & Lentille Corail BIO	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	1-2-3-8-10-11-14-	Cœufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	
		PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Pommes de Terre BIO à la Lyonnaise	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Goufflée	1-2-3-8-	1-2-3-8-	Nouilles	1-2-3-8-	
				Emmental Râpé Français	1-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-				Légumes Sautés Sésame	1-2-3-7-8-12-	
		Crème Dessert Praliné Leztroy , au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-11-	Bugnes	1-2-3-	Banane des Antilles	--	Yaourt à la Poire BIO de Minzier	1-	1-	Compotée Pomme & Mangue Lezsaisons	--	
Semaine											Feuilleté Sucré Leztroy	1-2-3-	
	9	lundi 23 févr.	Retournée Scolaire	Allergène	mardi 24 févr.	Allergène	mercredi 25 févr.	Allergène	jeudi 26 févr.	Allergène	vendredi 27 févr.	Allergène	
		Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	
		Cappelletti Epinards & Fromage Frais au Coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Chipolata de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron	1-2-3-8-10-14-	Colombo d'Aiguillette de Poulet Français	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Gnocchis BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
Semaine				Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Pois BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	Quenelle BIO Béchamel	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-			
				Ecrasé de PDT de Savoie	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	1-2-3-8-	Navets & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-	
		Emmental Râpé Français	1-	Petits-Pois Etués	1-2-3-8-	Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-	Meule de Savoie BIO	1-	1-			
		Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises	1-						Fromage Blanc BIO de Minzier		
Semaine				Bûchette de Chèvre	1-	Crème Caramel aux Cœufs et Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	--	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-	
				Clémentine	--								

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