

Atelier Rochois - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent étre 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 OCTOBRE 2026

Semaine	49	lundi 5 oct.	Allergène	mardi 6 oct.	Allergène	mercredi 7 oct.	Allergène	jeudi 8 oct.	Le Grand Repas 74	Allergène	vendredi 9 oct.	Allergène
		Salade de Betteraves BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	--	--	Crème de Potimarron BIO, Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, Chou Blanc du Chablais & Carotte de Reignier	1-2-3-8-10-14-
		Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quiche aux Lardons, Œuf & Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-10-14-	Palet Carottes & Herbes de Provence BIO & Sauce Barbecue Froide Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Truite Sauce Carottes BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Lasagnes de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-
				Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-			Œufs BIO Brouillés Français à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Gratin Macaronis Tomate & Légumes	1-2-3-8-10-14-
		Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Purée de Brocolis & PDT BIO	1-2-3-8-	1-2-3-8-		
Semaine		Comté BIO AOP Seignemartin	1-			Butternuts BIO Rôti aux Epices	1-2-3-8-	Dès de Beaufort AOP de La Coopérative de Haute-Maurienne	1-	1-	Fromage Blanc Fermier BIO du Crêt Joli	
		Poire BIO de Cercier, Lacroix	--	Prune BIO Française	--	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille	1-	Riz au Lait Leztroy, Lait BIO de Minzier	1-2-3-	1-2-3-	à la Confiture de Pêche Lezsaisons	1-
	50	lundi 12 oct.	Allergène	mardi 13 oct.	Allergène	mercredi 14 oct.	Allergène	jeudi 15 oct.	Allergène	vendredi 16 oct.	Menu de la Peur	Allergène
		--	--	Salade de Riz Camarguais IGP BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	Salade de Haricots Beurre BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Potage St-Germain Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
		Chipolata Grillée de La Saison des Alpes, La Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché de Bœuf BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Brouillés Français au Fromage	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-
Semaine		Boulette de Pois façon Keffa BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Poireaux BIO	1-2-3-8-10-14-				Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
		Cœur de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Polenta BIO Crémeuse	1-2-3-8-	Gratin de PDT de Savoie & Poireaux BIO	1-2-3-8-	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
		Chou-Fleur Béchamel	1-2-3-8-			Tomme Fermière *	1-				Blettes BIO en Gratin Tomaté	1-2-3-8-
		Meule de Savoie BIO	1-			Brie des Pâturages Comtois	1-	Sablé Tout Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	1-2-3-7-		
		Pomme BIO de Cercier	--	Flan Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Banane des Antilles	--	Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	--	Yaourt aux Framboises BIO de Minzier	1-
Semaine	51	lundi 19 oct.	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 20 oct.	Allergène	mercredi 21 oct.	Allergène	jeudi 22 oct.	Allergène	vendredi 23 oct.	Allergène
		Salade de Carottes BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Rillettes aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	--	--	--	Soupe au Chou Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
		Gratin Crémeux Colin & Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Bouchée Panée Pois (Coco & Curry) & Sauce Ketchup Froide Leztroy	1-2-3-8-10-11-14-	Aiguillette de Poulet Français sauce à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Knack de La Saison du Mt-Charvin	1-2-3-8-10-14-
		Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-			Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Keffa BIO Sauce à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
		Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie cuit Pilaf	1-2-3-8-	Patates Douces BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-
Semaine						Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	Petits Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-	1-2-3-8-	Brocolis BIO Persillés	1-2-3-8-
				Yaourt Fermier BIO de La Ferme de Minzier				Abondance AOP * de La Fruitière des Bornes, Arbusigny	1-	1-		
								Comté BIO AOP Seignemartin	1-	1-	Emmental Râpé Français	1-
		Crème Dessert Vanille Leztroy au Lait BIO Minzier	1-2-3-	à la Confiture de Fraises Lezsaisons	1-	Rose des Sables Leztroy	1-2-3-7-	Purée Pomme & Mirabelle IGP Lezsaisons	--	--	Prune BIO Française	--
	52	lundi 26 oct.	Allergène	mardi 27 oct.	Allergène	mercredi 28 oct.	Allergène	jeudi 29 oct.	Allergène	vendredi 30 oct.	Menu Halloween	Allergène
	Salade de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Macédoine de Légumes, Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Soupe Dubarry Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
	Colombo de Colin & ses Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Bœuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Forestière	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO sauce Crème & Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	
	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-			Œufs BIO Brouillés Français au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Mini Falafels Traditionnels BIO & Sauce Ketchup Leztroy	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-			
	Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT & Chou-Fleur BIO	1-2-3-8-	1-2-3-8-			
Semaine						Purée de Potimarron BIO	1-2-3-8-					
			Reblochon AOP * de La Fromagerie Peguet, à Fillinges	1-	Raclette IGP * de La Fruitière des Bornes	1-						
			Camembert des Pâturages Comtois	1-	Meule de Savoie BIO	1-						
								Dès de Gruyère IGP, Franche-Comté	1-	1-	Emmental Râpé Français	1-
		Cake Marbré Leztroy au Potimarron BIO	1-2-3-7-	Poire BIO de Cercier, Lacroix	--	Purée Pomme & Pêche Lezsaisons	--	Clémentine BIO	--	--	Yaourt Nature BIO de Minzier & Coulis Framboises Leztroy	1-

Substitut fromage MATERNELLE (*Les enfants de moins de 5 ans, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées ne doivent pas consommer de fromage au lait cru)

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