

## Atelier Rochois - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Marion MOILLARD 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

Liste Allergènes	
Lait	
1	
Gluten	
2	
Oeuf	
3	
Poisson	
4	
Crustacé	
5	
Mollusque	
6	
Soja	
7	
Céleri	
8	
Arachide	
9	
Moutarde	
10	
Fruitage	
11	
Sésame	
12	
Lupin	
13	
Sulfites	
14	

Semaine	Date	Allergène		Date	Allergène		Date	Allergène				
		1	2		1	2		1	2			
Semaine 10	lundi 7 mars	Soupe aux Légumes BIO Lezaisons	1-8-	Salade de Chou Chine BIO Sauce Cocktail	1-2-3-8-10-14-	Tartine de Brocolis et Carottes BIO & Sauce Tartare	1-2-3-8-10-14-	Salade de Saison, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	
		Dos de Cabillaud sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Pois Chiches & Carottes BIO en sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Chipolatas de Région Grillée	1-2-3-8-10-14-	Croquette Savoyarde, Crozets BIO et Fromage de l'ENILV	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français à la Crème	1-2-3-8-10-14-	
		Blé BIO à la Tomate	1-2-3-8-	Riz Basmati	1-2-3-8-	Oeufs Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Gratin de Crozet BIO Sans Viande	1-2-3-8-10-14-	Ran de Légumes	1-2-3-8-10-14-	
		Meule de Savoie	1-	La Dent du Chat BIO	1-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-			Pommes de Terre de Savoie façon Potatoes	1-2-3-8-	
		Pomme BIO de Cercier	-	Clémentines	-	Navets Poêlés	1-2-3-8-			Épinards au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-	
						Fromage Blanc BIO de Minzier	1-7-			Tarte façon Cheesecake	1-2-3-	
						Façon Straciatella		Compotée Pomme & Myrtille BIO Lezaisons	-			
Semaine 11	lundi 14 mars	Carottes BIO et Céleri râpés	1-8-	Crème de Polimarron BIO de Savoie Lezaisons	1-8-	Macédoine, Navets et Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Chiffonade de Batavia, Vinaigrette Balsamique	1-2-3-8-10-14-	Pommes de Terre BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	
		Haut de Cuisse de Poulet Français, sauce Barbecue	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané et son Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Rôti de Bœuf Français et son Jus	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau BIO aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Oeufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	
		Quenelles aux Légumes à la Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Flan de Carottes, Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-	Tortilla aux Pommes de Terre BIO	1-2-3-8-10-14-			
		Riz BIO Cuit Pilaf	1-2-3-8-			Coquillettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Céréales Gourmandes BIO	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO juste Sautés	1-2-3-8-	
								Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-			
		Beaufort AOP de Haute-Maurienne	1-	Comté Fruittier BIO AOP Râpé	1-	Brie	1-			Bûche de Chèvre	1-	
		Banane BIO des Antilles	-	Sablé Spéculoos	1-2-3-	Reblochon Rochois	1-	Crème Dessert Chocolat au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Tomme Rochoise	1-	
Semaine 12	lundi 21 mars	Salade de Pépinières BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	Haricots Verts BIO en Salade	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Butternuts & PDT BIO Lezaisons	1-8-	Méli Mélo de Saison	1-2-3-8-10-14-	Chou Rouge BIO Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	
		Escalope de Parc de Région sauce Curry	1-2-3-8-10-14-	Raviolis BIO du Royans, sauce Crème au Pesto	1-2-3-8-10-14-	Flan Dubarry à la Ricotte	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO GAEC des Savoie Bourguignon	1-2-3-8-10-14-	Poisson Frais en Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	
		Quenelles Nature à la Tomate	1-2-3-8-10-14-	Farce Champignons & Ail des Ours		Semoule BIO Gonflée	1-2-3-8-	Oeufs Brouillés à la Tomate	1-2-3-8-10-14-	Petits Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	
		Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-			Carottes de Région à la Crème	1-2-3-8-	Pommes de Terre de Savoie en Gratin Dauphinois	1-2-3-8-			
										Jus de Pommes BIO de Cercier	-	
		Camembert	1-	Fromage Râpé Français	1-	Quartiers d'Orange	-	Yaourt Fermier BIO de Haute-Savoie à la Confiture de Mirabelles Lezaisons	1-	Roulé au Chocolat Noir	1-2-3-7-	
		Raclette BIO	1-	Compotée Pomme & Coing Lezaisons	-							
Semaine 13	lundi 28 mars	Carottes & Panais BIO Râpés	1-2-3-8-10-14-	Salade de Chou Chine BIO Sauce Cocktail	1-2-3-8-10-14-	Céleri BIO en Rémolade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Cake au Chèvre & Tomates Confites	1-2-3-8-10-14-	
		Emincé de Poulet Français à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature BIO de Royans sauce à la Provençale	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français et Jus	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO	1-2-3-8-10-14-	Dos d'Eglefin, sauce Aurora	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	
		Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO Ciboulette Cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Oeufs Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-			
		Épinards au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-			Pommes de Terre Grenailles BIO	1-2-3-8-	Tortis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Boullghour BIO aux Epices	1-2-3-8-	
						Sablés Persillés	1-2-3-8-			Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-	
		Yaourt à la Myrtille BIO de Minzier	1-	Abondance AOP des Pays de Savoie	1-	Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Comté Fruittier BIO AOP Râpé	1-			
				Quartiers d'Orange	-			Crumble aux Pommes BIO de Chevier	1-2-3-	Banane BIO des Antilles	-	
Semaine 14	lundi 5 avr.											

Substitut fromage MG+MAT  
Substitut SANS VIANDE