

ATELIER ROCHOIS - Allergènes

Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD 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

Liste Allergènes		1	Allergène	mardi 5 janv.	Allergène	mercredi 6 janv.	Allergène	jeudi 7 janv.	Allergène	vendredi 8 janv.	Allergène
1	Semaine	Rentrée Scolaire						Epiphanie			
Lait		Dés de Betteraves BIO en Vinaigrette	1-3-10-14-	Potage Dubarry Lezsaïsons	1-8-	Salade de Pépinielles BIO Tex Mex	1-2-3-8-10-14-	Haricots Verts BIO, Vinaigrette Lezroy	1-3-10-14-	Œuf dur Mayonnaise	1-2-3-10-14-
2		Raviolis BIO de Royans	1-2-3-8-	Emincé de Poulet Français Yassa	2-8-10-14-	Escalope de Parc de Région à la Moutarde	1-2-8-10-14-	Rôti de Bœuf Français et Jus Brun	2-8-14-	Dos de Cabillaud sauce Crème	1-2-4-5-6-14-
Gluten		aux Légumes du Soleil	--	Quenelles du Royans à la Tomate	1-2-3-8-	Cake au Thon	1-2-3-4-5-6-	Œufs Brouillés au Fromage	1-3-		
3	Semaine			Riz Basmati	1-8-	Purée de Brocolis BIO	1-	Polenta BIO Tradition	1-	Petits Pois & Carottes BIO Etuvés	1-
4		Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	1-	Comté AOP BIO	1-	Brie	1-	Butternut de Savoie Rôti	1-	Tome AOP des Bauges	1-
5				Clémentines	--	Purée Pommes & Framboises BIO Lezsaïsons	--	Galette des Rois	1-2-3-9-11-	Kivi BIO de la Vallée du Rhône	--
Poisson											
6	Semaine	2									
Crustacé		lundi 11 janv.	Allergène	mardi 12 janv.	Allergène	mercredi 13 janv.	Allergène	jeudi 14 janv.	Allergène	vendredi 15 janv.	Allergène
7		Potage façon St Germain	1-8-	Céléris BIO en Rémoulade	1-3-8-10-14-	Pâté en Croûte & Cornichon	1-2-3-9-14-	Carottes & Panais BIO Râpés en Vinaigrette	1-3-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-3-10-14-
8		Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron	2-4-	Tajine de Veau BIO façon Marocaine	2-8-	Terrine de Légumes	1-2-3-	Quenelles nature BIO du Royans Coulis Provençal	1-2-3-8-	La Croziflette LETROY	1-2-14-
9	Semaine										
Mollusque		Chou Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-	Plat végétarien sans protéine	--	Colombo d'Aiguillettes de Poulet Français	1-2-	Merlu sauce Crème	1-2-4-5-6-14-	Croziflette sans viande	1-2-
10		Fromage Français Râpé pour la Soupe	1-	Semoule BIO Mode Berbère et ses Légumes BIO à l'Orientale	2-	PDT BIO Grenailles	--	Riz BIO cuisson Pilaf	1-8-	aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon AOP	
11		Cake au Chocolat	1-2-3-7-	Camembert	1-	Bûche de Chèvre	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Compote Pomme Pêche Lezsaïsons	--
12	Semaine	3									
13		lundi 18 janv.	Allergène	mardi 19 janv.	Allergène	mercredi 20 janv.	Allergène	jeudi 21 janv.	Allergène	vendredi 22 janv.	Allergène
14		Salade de Lentilles Vertes BIO	1-3-10-14-	Coleslaw aux Raisins Secs, Chou & Carotte BIO	1-3-10-14-	Betteraves BIO & Maïs	1-3-10-14-	Velouté de Légumes BIO, Croûtons	2-	Salade Verte, Vinaigrette Lezroy	1-3-10-14-
15		Sauté de Parc de Région à l'échalote	1-2-8-	Pois Chiches BIO et Butternut de Savoie en sauce Tomate	1-8-	Sauté de Canard Français aux Champignons	2-8-	Bourguignon de Bœuf BIO Savoyard	2-8-14-	Merlu en Court-Moullément	1-2-4-5-6-14-
16	Semaine										
17		Cake au Fromage	1-2-3-10-14-	Riz BIO au Beurre	1-8-	Farfalles au Beurre	1-2-	Œufs Brouillés au Fromage	1-3-	Blé BIO au Beurre	1-2-
18		Epinards à la Crème	1-2-	Beaufort AOP	1-	Navets Boules d'Or BIO Poêlés	1-	Pommes de Terre de Savoie au Four	--	Blettes BIO Etuvées	1-2-
19		La Dent du Chat BIO	1-	Crème Dessert Chocolat au Lait BIO de Minzier	1-2-7-	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	1-	Tomme Rochoise	1-	Crumble aux Pommes BIO de Cerclier	1-2-3-
20	Semaine	4									
21		lundi 25 janv.	Allergène	mardi 26 janv.	Allergène	mercredi 27 janv.	Allergène	jeudi 28 janv.	Allergène	vendredi 29 janv.	Allergène
22		Crème de Polimarron de Savoie, Croûtons	1-2-	Fraîcheur de Céleri & Carottes des Pays de Savoie	1-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-3-10-14-	Chou Chinois BIO sauce Cocktail	1-3-10-14-	Pommes de Terre BIO en Parmentière	1-3-10-14-
23		Diof Rochois	14-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes	--	Eglette sauce Aurore	1-2-8-	Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie	1-2-3-8-	Œufs BIO Brouillés aux Champignons	1-3-
24	Semaine										
25		Plat végétarien sans protéine	--	Quenelles du Royans en Béchamel	1-2-3-	Riz BIO au Quinoa	1-8-	Lasagnes de Légumes	1-2-3-8-	Poêlée d'Haricots Verts BIO	1-
26		Polenta BIO Tradition	1-	Boulgour BIO Gonflé	1-2-	Petit Suisse Sucré	1-	Pomme BIO de Cerclier cuite au four	--	Abondance AOP des Pays de Savoie	1-
27		Gratin de Chou-Fleur	1-2-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-	Biscuit Pain de Gênes	1-2-3-9-	et Pointe de Confiture d'Abricot Lezsaïsons	--	Banane BIO	--
28	Semaine										
29		Raclette	1-	Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-						
30		Quartiers d'Orange	--	à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	1-						
31											