

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 JUIN 2025

23	Samedi	lundi 2 juin		Allergène	marai 3 juin	Allergène	jeudi 4 juin	Allergène	jeudi 5 juin	Allergène	vendredi 6 juin	Menu Crétois	Allergène
		Carottes BIO en Vinaigrette		1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Salade de Pépinettes BIO Apina Savoie Tex	1-2-3-8-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises	1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-11-14-	--	--	Tomates de Gaillard & Viniagrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	
		Brandade de Colin aux Pommes de Terre			Quiche au Fromage,Ceufs BIO & Lait BIO de	1-2-3-8-10-14-	Palet Pané de Pois/Blé, Coco, Curry & sa sa		Chipolata Grillée de La Saison des Alpes	1-2-3-8-10-14-	Gamapilafo (Cube de Filet de Poulet Franç	1-2-3-8-10-14-	
		Ceufs Brouillés BIO à la Ciboulette		1-2-3-8-10-14-					Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux Emincé Végétal Courgette & Citra	1-2-3-8-10-14-	
		& Purée de PDT		1-2-3-8-	Epinards Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Tian Provençal	1-2-3-8-	Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO au Citron	1-2-3-8-	
									Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-			
							Beaufort AOP	1-	Raclette IGP de Savoie	1-	Dès de Féta AOP	1-	
		Yaourt à la Cerise BIO de Minzier		1-	Pastèque à Croquer	--	Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons	--	Brie des Pâturages Comtois	1-	Yaourt Fermier HVE du GAEC du Prê-Jourda	1-	
									Cerises, selon Maturité	--			
24	Samedi	lundi 9 juin		Lundi de Pentecôte	Férié	Allergène	mercredi 11 juin	Allergène	jeudi 12 juin	Allergène	vendredi 13 juin		Allergène
		Salade de Betteraves HVE & Maïs		1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule, Boulghour et Ca	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	
		Brudet aux Poissons (Colin & Sardine)			Plein Filet d'Alaska Pané & sauce Tartare Lez	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Ceufs BIO Français Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Porc de La Ferme de Challong	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau HVE Français Marengo	1-2-3-8-10-14-	
		Cake aux Olives Leztroy		1-2-3-8-10-14-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie à l'Huile	1-2-3-8-			Quenelle Nature à la Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-	
		Polenta BIO Tradition		1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Pommes de Terre Vapeur	1-2-3-8-	
		Courgettes BIO Pistou		1-2-3-8-			Ratatouille aux Légumes de Saison	1-2-3-8-	Concassé de Tomate	1-2-3-8-			
		Fromage de Région		1-					Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises	1-	Abondance AOP	1-	
		Clafoutis aux Fruits Rouges Leztroy		1-2-3-	Flan Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Melon Charentais HVE Français	--	Bûchette de Chèvre	1-	Gâteau au Yaourt BIO & Amande Leztroy	1-2-3-11-	
									Abricot, selon Maturité	--			
25	Samedi	lundi 16 juin		Allergène	mardi 17 juin	Allergène	mercredi 18 juin	Allergène	jeudi 19 juin	Allergène	vendredi 20 juin		Allergène
		--		--	Melon Charentais HVE Français	--	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Sauce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO Français à la Crème	1-2-3-8-10-14-	
		Crèmeux Deux Saumons		1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti	1-2-3-8-10-14-	Gnocchi BIO Sauce Crémeuse au Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Bourguignon de Bœuf BIO des GAEC de Sa	1-2-3-8-10-14-	
		Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tom		1-2-3-8-10-14-			Ceufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsa	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	
		Torsades BIO Alpina Savoie		1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	Ecrasé de Pommes de Terre	1-2-3-8-			Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	
		Courgettes BIO Sautées		1-2-3-8-	Tomates & Aubergines	1-2-3-8-	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-					
		Tome des Bauges AOP		1-									
		Comté BIO AOP		1-									
Pastèque à Croquer		--	Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO	1-2-3-7-	Gâteau aux Framboises Leztroy	1-2-3-	Nectarine BIO	--	Panacotta à la Fraise Leztroy	1-2-3-			
26	Samedi	lundi 23 juin		Allergène	mardi 24 juin	Allergène	mercredi 25 juin	Allergène	jeudi 26 juin	Allergène	vendredi 27 juin		Allergène
		Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy		1-2-3-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule, Pois Chiche et C	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO Français à la Bulgare	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	
		Diot au Vin Blanc de La Saison des Alpes,		1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Lentilles Vertes BIO & sa sauce	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Dinde Française Sauce Crémeu	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & sauce Barbecu	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin Sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14	
		Quenelle Nature sauce Tomate		1-2-3-8-10-14-			Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-	Ceufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	
		Polenta BIO Tradition		1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	PDT Rôties au Four	1-2-3-8-	Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	
		Meule de Savoie BIO		1-			P'tit Suisse Sucré	1-	Dés de Gruyère IGP de Franche-Comté	1-	Aubergine & Courgette BIO Confites	1-2-3-8-	
		Abricot, selon Maturité		--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Sh	1-	Cerises, selon Maturité	--	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Brie des Pâturages Comtois	1-	
											Sablé Spéculons Leztroy	1-2-3-	
27	Samedi	lundi 30 juin		Allergène	mardi 1 juil.	Allergène	mercredi 2 juil.	Allergène	jeudi 3 juil.	Allergène	vendredi 4 juil.		Allergène
		Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy		1-2-3-8-10-14-	Radis Roses et Beurre	1-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	
		Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde		1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin & ses Petits Légumes de	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Chilli Sin Carne, au Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Raviois aux Légumes du Soleil BIO de Roya	1-2-3-8-10-14-	Sandwich Jambon Blanc, Gruyère IGP & Be	1-2-3-8-10-14-	
		Flan de Courgette BIO		1-2-3-8-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-					Sandwich Thon & Mayonnaise	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	
		Pommes de Terre Cuisson Vapeur		1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			Chips	1-2-3-8-	
Comté BIO AOP		1-	Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, e	1-	Carré du Trièves BIO de la Laiterie du Mont-	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-2-3-	Gourde Compote de Pomme BIO	--			
Pêche BIO		--	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Melon Charentais HVE Français	--	au Caramel BIO Lezsaisons	--	Cake à la Banane BIO Leztroy	1-2-3-			

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