

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 Lait	Semaine 1	1 lundi 4 janv. Rentrée Scolaire	Allergène	2 mardi 5 janv.	Allergène	3 mercredi 6 janv.	Allergène	4 jeudi 7 janv. Epiphanie	Allergène	5 vendredi 8 janv.	Allergène	
2 Gluten		Dés de Betteraves BIO en Vinaigrette	1-3-10-14-	Potage Dubary Lezsaïsons	1-8-	Salade de Pêpinettes 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-	
3 Œuf		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-	
4 Poisson		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-	Petits Pois & Carottes BIO Etuvés	1-	
5 Crustacé	Semaine 2	6 lundi 11 janv.	Allergène	7 mardi 12 janv.	Allergène	8 mercredi 13 janv.	Allergène	9 jeudi 14 janv.	Allergène	10 vendredi 15 janv.	Allergène	
6 Mollusque		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-	
7 Soja		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-	
8 Céleri		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-	
9 Arachide	Semaine 3	11 lundi 18 janv.	Allergène	12 mardi 19 janv.	Allergène	13 mercredi 20 janv.	Allergène	14 jeudi 21 janv.	Allergène	15 vendredi 22 janv.	Allergène	
10 Moutarde		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 Fruitesque		Cake au Chocolat	1-2-3-7-	Camembert	1-	Bûche de Chèvre	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Compote Pomme Pêche Lezsaïsons	--	
12 Sésame		Salade de Lentilles Vertes BIO	1-3-10-14-	Quartiers d'Orange BIO	--	Banane BIO	--	à la Confiture de Mirabelles Lezsaïsons	1-			
13 Lupin	Semaine 4	16 lundi 25 janv.	Allergène	17 mardi 26 janv.	Allergène	18 mercredi 27 janv.	Allergène	19 jeudi 28 janv.	Allergène	20 vendredi 29 janv.	Allergène	
14 Sulfites		Salade 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-	
		Cake au Fromage	1-2-3-10-14-	Riz BIO au Beurre	1-8-	Poisson pané	2-4-	Œufs Brouillés au Fromage	1-3-	Blé BIO au Beurre	1-2-	
		Epinards à la Crème	1-2-	Beaufort AOP	1-	Farfalles au Beurre	1-2-	Pommes de Terre de Savoie au Four	--	Blettes BIO Etuvées	1-2-	
	La Dent du Chat BIO	1-	Crème Dessert Chocolat au Lait BIO de Minzier	1-2-7-	Navets Boules d'Or BIO Poêlés	1-	Tomme Rochoise	1-	Crumble aux Pommes BIO de Cerclier	1-2-3-		
	Salade Mangue Ananas	--	Fraîcheur de Céleri & Carottes des Pays de Savoie	1-3-8-10-14-	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	1-	Clémentines	--				
	Crème de Polimarron de Savoie, Craûtons	1-2-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes	--	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-		
	Diof Rochois	14-	Quenelles du Royans en Béchamel	1-2-3-	Eglette sauce Aurore	1-2-8-	Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie	1-2-3-8-	Œufs BIO Brouillés aux Champignons	1-3-		
	Plat végétarien sans protéine	--	Boulgour BIO Gouffé	1-2-	Riz BIO au Quinoa	1-8-	Lasagnes de Légumes au Bœuf Charolais	1-2-3-8-	Poêlée d'Haricots Verts BIO	1-		
	Polenta BIO Tradition	1-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-	Petit Suisse Sucré	1-	Pomme BIO de Cerclier cuite au four et Pointe de Confiture d'Abricot Lezsaïsons	1-	Abondance AOP des Pays de Savoie	1-		
	Gratin de Chou-Fleur	1-2-	Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	1-	Biscuit Pain de Gênes	1-2-3-9-		--	Banane BIO	--		