

# Atelier Rochois - Allergènes MG

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

MENS DU MOIS D'OCTOBRE 2024	Semaine	41		42		43		44	
		lundi 7 oct.		mardi 8 oct.		mardi 15 oct.		mardi 22 oct.	
		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène	
		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène	
		<b>Betteraves HVE Françaises</b> & Vinaigrette <b>Lez</b> <b>Emincé de Porc HVE</b> de <b>La Ferme de Challo</b> <b>Bolognaise de Pois Chiches</b> au <b>Potimarron</b> & <b>PDT</b> <b>BIO</b> de <b>Serrières</b> en <b>Chautagne</b> façon <b>P</b> <b>Meule de Savoie</b> <b>BIO</b> Grappes de Raisin	Quiche au Fromage, <b>Œuf</b> & <b>Lait</b> <b>BIO</b> du <b>Crêt</b> <b>Epinards</b> <b>BIO</b> Français au <b>Lait</b> <b>BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Coquillettes 1/2 Complètes</b> <b>BIO</b> <b>Alpina</b> <b>Savoie</b> <b>Pommes Pâtisseries</b> <b>BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	<b>Concombres</b> <b>BIO</b> à la Bulgare <b>Quenelle Nature</b> <b>BIO</b> de <b>St-Jean-de-Royans</b> <b>Riz</b> <b>BIO</b> au Curry Flan Feuilleté <b>Leztroy</b>	<b>Concombres</b> <b>BIO</b> à la Bulgare <b>Quenelle Nature</b> <b>BIO</b> de <b>St-Jean-de-Royans</b> <b>Riz</b> <b>BIO</b> au Curry Flan Feuilleté <b>Leztroy</b>	<b>Dos de Lieu Noir</b> aux Epices Douces <b>Dahl de Lentilles Corail</b> <b>BIO</b> <b>Semoule</b> <b>BIO</b> <b>Alpina</b> <b>Savoie</b> aux Epices <b>Carotte &amp; Navet</b> <b>BIO</b> au Cumin <b>Abondance</b> <b>AOP</b> <b>Poire</b> <b>BIO</b> de <b>Cercier</b>	Dos de Lieu Noir aux Epices Douces <b>Dahl de Lentilles Corail</b> <b>BIO</b> <b>Semoule</b> <b>BIO</b> <b>Alpina</b> <b>Savoie</b> aux Epices <b>Carotte &amp; Navet</b> <b>BIO</b> au Cumin <b>Abondance</b> <b>AOP</b> <b>Poire</b> <b>BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>Sauté de Veau HVE</b> de <b>Challonges</b> façon <b>T</b> <b>Œufs Brouillés</b> <b>BIO</b> aux <b>Fines Herbes</b> Gratin Dauphinois au <b>PDT</b> <b>HVE</b> de <b>Savoie</b> Haricots Beurre Tomatés <b>Yaourt aux Framboises</b> <b>BIO</b> de <b>Minzier</b>	Sauté de Veau HVE de Challonges façon T <b>Œufs Brouillés</b> <b>BIO</b> aux Fines Herbes Gratin Dauphinois au PDT HVE de Savoie Haricots Beurre Tomatés <b>Yaourt aux Framboises</b> <b>BIO</b> de Minzier
		Emincé de Poulet Français à l'italienne <b>Quenelle Nature</b> <b>Sauce Tomate</b> <b>Riz Basmati</b> <b>BIO</b> au Curcuma Purée Chou-Fleur & <b>Haricot Lingot</b> <b>BIO</b> <b>Comté</b> <b>BIO</b> <b>AOP</b> de <b>Seigne Martin, Nantua</b> <b>Pomme</b> <b>BIO</b> de <b>Cercier</b>	Filet de Colin Sauce Citron <b>Bolognaise de Lentilles Vertes</b> <b>BIO</b> <b>Boulognais</b> <b>BIO</b> Gouffé <b>Blettes</b> <b>BIO</b> Béchamel <b>Yaourt Nature</b> <b>BIO</b> du <b>GAEC</b> de <b>Tétaz, St Ge</b>	Macédoine de Légumes, <b>Carottes &amp; Navet</b> Chipolata Tranchée de la <b>Salaison des Alpes</b> <b>Œufs Brouillés</b> <b>BIO</b> aux <b>Fines Herbes</b> <b>Croquets</b> <b>BIO</b> <b>Crèmeux</b> <b>Alpina</b> <b>Savoie</b> Bûche de Chèvre Grappes de Raisin	Macédoine de Légumes, Carottes & Navet Chipolata Tranchée de la Salaison des Alpes <b>Œufs Brouillés</b> <b>BIO</b> aux Fines Herbes <b>Croquets</b> <b>BIO</b> Crèmeux Alpina Savoie Bûche de Chèvre Grappes de Raisin	<b>Menu de la Peur</b> <b>Boulettes Lentilles Vertes</b> <b>BIO</b> , coulis Tomaté <b>Macaronis</b> <b>BIO</b> <b>Alpina</b> Juste au Beurre <b>Potimarrons</b> <b>BIO</b> Rôtis Petit Suisse Nature Gâteau Basbousa à l'Amande <b>Leztroy</b>	<b>Menu de la Peur</b> <b>Boulettes Lentilles Vertes</b> <b>BIO</b> , coulis Tomaté <b>Macaronis</b> <b>BIO</b> <b>Alpina</b> Juste au Beurre <b>Potimarrons</b> <b>BIO</b> Rôtis Petit Suisse Nature Gâteau Basbousa à l'Amande Leztroy	Emincé de Bœuf Français au Jus <b>Œufs Durs</b> <b>BIO</b> & <b>Mayonnaise</b> <b>Lezsaisons</b> Ecrasé de <b>PDT</b> <b>BIO</b> <b>Navets</b> <b>BIO</b> Poêlés <b>Meule de Savoie</b> <b>BIO</b> Compote Pomme & Banane <b>Lezsaisons</b>	Emincé de Bœuf Français au Jus <b>Œufs Durs</b> <b>BIO</b> & Mayonnaise Lezsaisons Ecrasé de PDT BIO <b>Navets</b> <b>BIO</b> Poêlés <b>Meule de Savoie</b> <b>BIO</b> Compote Pomme & Banane Lezsaisons
		<b>Vacances Scolaires</b> Dos de Cabillaud en Court-Mouillement <b>Petits Pois Etuvés</b> <b>Cœur de Blé</b> <b>BIO</b> <b>Alpina</b> <b>Savoie</b> cuit Pilaf Carottes de <b>Savoie</b> à la Crème Brie <b>Pomme</b> <b>BIO</b> de <b>Chevrier, Alout Pom</b>	Emincé de Cuisse de Poulet Français Rôti au <b>Quenelle Nature</b> <b>Sauce Béchamel</b> <b>Riz</b> <b>BIO</b> cuit façon Pilaf Crumble de <b>Butternuts</b> <b>BIO</b> de <b>Savoie</b> Crème Dessert <b>Leztroy</b> au <b>Chocolat</b> & <b>Lait</b> <b>B</b>	Soupe de Courgette <b>Lezsaisons</b> Tortilla aux <b>PDT</b> & <b>Œufs</b> <b>BIO</b> Français Poêlée de <b>Haricots Verts</b> <b>BIO</b> Français <b>Beaufort</b> <b>AOP</b> <b>Vallée de Hte-Maurienne, Lar</b> <b>Banane</b> <b>BIO</b> des <b>Antilles</b>	Soupe de Courgette Lezsaisons Tortilla aux PDT & Œufs BIO Français Poêlée de Haricots Verts BIO Français <b>Beaufort</b> <b>AOP</b> Vallée de Hte-Maurienne, Lar <b>Banane</b> <b>BIO</b> des Antilles	<b>Menu Allemand</b> Pain façon Bretzel Currywurst, Knack de <b>La Salaison du Mont-C</b> <b>Œufs Brouillés</b> <b>BIO</b> au <b>Fromage</b> Spätzle au Beurre Choucroute <b>Yaourt Fermier</b> <b>BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Cerises <b>Lezsaisons</b> & <b>Choc</b>	<b>Menu Allemand</b> Pain façon Bretzel Currywurst, Knack de La Salaison du Mont-C <b>Œufs Brouillés</b> <b>BIO</b> au Fromage Spätzle au Beurre Choucroute <b>Yaourt Fermier</b> <b>BIO</b> de Minzier à la Confiture de Cerises Lezsaisons & Choc	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Sauté de Bœuf</b> <b>BIO</b> des <b>GAEC</b> des <b>Savoie</b> & <b>Quiche au Fromage</b> <b>PDT &amp; Poireaux</b> <b>BIO</b> en Gratin Petits-Pois Etuvés <b>Fromage Blanc Fermier</b> <b>BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> à la Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b>	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy <b>Sauté de Bœuf</b> <b>BIO</b> des GAEC des Savoie & <b>Quiche au Fromage</b> <b>PDT &amp; Poireaux</b> <b>BIO</b> en Gratin Petits-Pois Etuvés <b>Fromage Blanc Fermier</b> <b>BIO</b> du Crêt Joli à la Confiture de Fraises Lezsaisons
		P'tit Colin sauce Massalé <b>Bolognaise de Pois Chiches</b> au <b>Potimarron</b> & <b>PDT</b> <b>BIO</b> de <b>Serrières</b> en <b>Chautagne</b> façon <b>P</b> <b>Blé</b> <b>BIO</b> au Beurre <b>Blettes</b> <b>BIO</b> Etuvées Petit Suisse Nature <b>Poire</b> <b>BIO</b> de <b>Cercier, Lacroix</b>	Bolognaise de <b>Lentilles Vertes</b> <b>BIO</b> Français <b>Riz Camarguais</b> <b>BIO</b> <b>IGP</b> cuit Pilaf <b>Butternuts</b> <b>BIO</b> de <b>Savoie</b> Rôtis aux Epices <b>Comté</b> <b>BIO</b> <b>AOP</b> de <b>Seigne Martin, Nantua</b> <b>Banane</b> <b>BIO</b> des <b>Antilles</b>	Emincé de Veau Français au Jus <b>Boulette de Lentilles</b> <b>BIO</b> , coulis <b>Tomaté</b> <b>Coquillettes Semi Complètes</b> <b>BIO</b> <b>Alpina</b> <b>Jus</b> Fondue de <b>Poireaux</b> <b>BIO</b> <b>Carré du Trièves</b> <b>BIO</b> de la <b>Laiterie</b> du <b>Mt Aig</b> <b>Compote Pomme</b> <b>HVE</b> <b>Lezsaisons</b>	Emincé de Veau Français au Jus <b>Boulette de Lentilles</b> <b>BIO</b> , coulis Tomaté <b>Coquillettes Semi Complètes</b> <b>BIO</b> <b>Alpina</b> <b>Jus</b> Fondue de Poireaux BIO <b>Carré du Trièves</b> <b>BIO</b> de la Laiterie du Mt Aig <b>Compote Pomme</b> <b>HVE</b> <b>Lezsaisons</b>	<b>Menu Halloween</b> Crème de Potimarron de <b>Savoie, Lezsaisons</b> Aiguillette de Poulet Français sauce Trompe <b>Riz</b> <b>BIO</b> cuit façon <b>Pilaf</b> Curry de <b>PDT, Carotte &amp; Potimarron</b> <b>BIO</b> de <b>S</b> Tarte Courge & Amandes <b>Leztroy</b>	<b>Menu Halloween</b> Crème de Potimarron de Savoie, Lezsaisons Aiguillette de Poulet Français sauce Trompe <b>Riz</b> <b>BIO</b> cuit façon Pilaf Curry de PDT, Carotte & Potimarron BIO de S Tarte Courge & Amandes Leztroy	<b>Férié</b> Sauté de Porc Français à l'Echalote Dos d'Eglefin sauce Aurore Purée de <b>Pois Cassés</b> <b>BIO</b> Salsifis Persillés Fromage de <b>Région</b> <b>Pomme</b> <b>BIO</b>	Sauté de Porc Français à l'Echalote Dos d'Eglefin sauce Aurore Purée de Pois Cassés BIO Salsifis Persillés Fromage de Région <b>Pomme</b> <b>BIO</b>

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