

# 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

MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2024	49	lundi 2 déc.	Allergène	mardi 3 déc.	Allergène	mercredi 4 déc.	Allergène	jeudi 5 déc.	Allergène	vendredi 6 déc.	Allergène
	--	--	--	Crème Dubarry <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché Charolais <b>BIO Français</b> et son	1-2-3-8-10-14-	Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-11-14-	Jambon Blanc	1-2-3-8-10-14-
	Dos de Cabillaud Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet <b>Français N.A.</b> sauce	1-2-3-8-10-14-	<b>Ceufs Brouillés BIO au Fromage</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Riz Basmati BIO</b> façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>PDT BIO</b> à la Vapeur	1-2-3-8-	
	<b>Cake au Fromage Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Quenelles Nature Sauce Tomate</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Patates Douces BIO</b> façon Potatoes	1-2-3-8-	<b>Blettes BIO</b> Béchamel	1-2-3-8-	<b>Butternuts BIO</b> Rôtis aux Epices	1-2-3-8-	
	<b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-	<b>Polenta BIO</b> Tradition	1-2-3-8-	Fondue de <b>Poireaux BIO</b>	1-2-3-8-	Yaourt <b>Fermier</b> du <b>GAEC du Pré Jourdan, St Laurent</b>	1-11-	<b>Meule de Savoie BIO</b>	1-	
	<b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-2-3-8-	Bûche de Chèvre	1-	Crème Dessert <b>Chocolat Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b>	1-2-3-7-	à la <b>Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</b>	1-11-	Compote Pomme & Myrtille <b>Française Leztroy</b>	--	
	<b>Comté BIO AOP</b>	1-	Clémentine	--	--	--	--	--	--	--	
	<b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	--	--	--	--	--	--	--	--	--	
	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	
	50	lundi 9 déc.	Allergène	mardi 10 déc.	Allergène	mercredi 11 déc.	Allergène	jeudi 12 déc.	Allergène	vendredi 13 déc.	Allergène
--	--	--	Quenelle <b>Nature BIO</b> de <b>St-Jean-de-Royans</b>	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Dinde <b>Française</b> Sauce au Miel	1-2-3-8-10-14-	Filet de Colin Sauce Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de <b>Veau HVE Français</b> aux Olives	1-2-3-8-10-14-	
<b>Soupe de Légumes BIO Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	<b>Quiche au Fromage, Lait &amp; Ceufs BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de <b>Pois Chiche</b> au <b>Potimarron BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Ceufs Brouillés BIO</b> à la <b>Ciboulette</b>	1-2-3-8-10-14-	
Croziflette Savoyarde, <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>Blé BIO</b> Tomaté	1-2-3-8-	<b>Carottes BIO</b> Vichy	1-2-3-8-	Purée <b>PDT &amp; Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b>	1-2-3-8-		
Gratin de <b>Crozets BIO Alpina Savoie &amp; Reblat</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Blettes BIO</b> en Béchamel	1-2-3-8-	<b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-2-3-8-	<b>Pépinielles BIO Alpina Savoie</b> au Beurre	1-2-3-8-	Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b>	1-2-3-8-		
--	--	<b>Abondance AOP</b>	1-	<b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mt-Aiguille</b>	1-	Yaourt <b>Nature BIO</b> de <b>La Ferme de Minzier</b>	1-	Yaourt de Brebis de <b>La Laiterie du Mt-Aiguille</b>	1-		
<b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>	--	Cookie aux Pépites de <b>Chocolat Leztroy</b>	1-2-3-7-	Compote Pomme & Nectarine <b>Lezsaisons</b>	--	--	--	Clémentine	--		
51	lundi 16 déc.	Allergène	mardi 17 déc.	Allergène	mercredi 18 déc.	Allergène	jeudi 19 déc.	Repas de Noël	vendredi 20 déc.	Allergène	
--	--	--	<b>Potage St Germain BIO Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Filet de Poulet Jaune, sauce Crème	1-2-3-8-10-14-	Palmier Feuilleté <b>Tomaté &amp; Comté BIO Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de <b>Bœuf BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-	
Chipolata Tranchée de <b>La Saison des Alpes</b>	1-2-3-8-10-14-	Cappelletti de <b>Royans</b> Epinards & Fromage	1-2-3-8-10-14-	Quenelle <b>Nature Sauce Béchamel aux Morilles</b>	1-2-3-8-10-14-	Trio de Poissons & <b>Gnocchis BIO</b> Crémeux	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Bolognaise de Lentilles Verts BIO</b>	1-2-3-8-10-14-		
<b>Falafel BIO Tomatés</b> & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	--	--	Gratin au <b>PDT HVE</b> de <b>Savoie</b> à l' <b>Abondance</b>	1-2-3-8-	<b>Gnocchis BIO</b> Crémeux sans poisson	1-2-3-8-10-14-	<b>Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf	1-2-3-8-		
Purée <b>Carottes &amp; Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Yaourt aux Coings BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	1-	<b>Potimarron BIO</b> Rôti	1-2-3-8-	<b>Riz Basmati BIO</b> façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>Navets BIO</b> Poêlés	1-2-3-8-		
Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	--	--	Petit Suisse Nature	1-	Fondue de <b>Poireaux BIO</b>	1-2-3-8-	Fromage Râpé <b>Français</b>	1-		
<b>Meule de Savoie BIO</b>	1-	--	--	<b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>	--	Bûche Praliné & <b>Chocolat Leztroy</b>	1-2-3-7-11-	Compote de Pomme <b>Lezsaisons</b>	--		
<b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>	--	--	--	--	--	--	--	--	--		
52	lundi 23 déc.	Vacances Scolaires	mardi 24 déc.	Allergène	mercredi 25 déc.	Férié	jeudi 26 déc.	Allergène	vendredi 27 déc.	Allergène	
--	--	--	Bolognaise de <b>Lentilles Vertes BIO Française</b>	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Veau <b>Français</b> aux Morilles & <b>Vir</b>	1-2-3-8-10-14-	Bourguignon de <b>Bœuf Français</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Emincé de Porc HVE Fermier de Challonges</b>	1-2-3-8-10-14-	
Dos de Lieu Noir Sauce Massalé	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	--	--	<b>Flan Brocolis &amp; Artichaut</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Ceufs Brouillés BIO au Fromage</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>PDT BIO au Four</b>	1-2-3-8-		
<b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Riz Camarguais BIO IGP</b>	1-2-3-8-	<b>PDT Grenailles BIO</b> Rôties	1-2-3-8-	<b>Polenta BIO</b> au <b>Potimarron BIO</b>	1-2-3-8-	Purée <b>Brocolis &amp; Pois Cassés BIO</b>	1-2-3-8-		
<b>Boullghour BIO</b> Gonflé	1-2-3-8-	<b>Butternuts BIO</b> Rôtis aux Epices	1-2-3-8-	Champignons de Paris Farcis	1-2-3-8-	Haricots Beurre Poêlés	1-2-3-8-	<b>Meule de Savoie BIO</b>	1-		
Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, <b>Lait BIO</b>	1-2-3-8-	Petit Suisse Nature	1-	Fromage de Région	1-	Flan Vanille au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-2-3-	Clémentine	--		
Camembert	1-	--	--	Bûche Praliné & <b>Chocolat Leztroy</b>	1-	--	--	--	--		
Clémentine	--	--	--	--	--	--	--	--	--		
53	lundi 30 déc.	Allergène	mardi 31 déc.	Allergène	mercredi 1 janv.	Férié	jeudi 2 janv.	Allergène	vendredi 3 janv.	Allergène	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--		
Coleslaw, <b>Carottes &amp; Chou BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Pintade <b>Français</b> Rôti	1-2-3-8-10-14-	Sauce Carbonara <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Betteraves BIO</b> & Maïs Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-		
Colombo de Colin d'Alaska et Petits Légumes	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	<b>Flan Dubarry</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Terrine de Potimarron BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Sauce Crémeuse aux Légumes</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Ceufs Brouillés BIO Français</b> à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-		
<b>Colombo de Petits Légumes</b>	1-2-3-8-10-11-14-	<b>PDT Grenailles BIO</b> Rôties	1-2-3-8-	Haricots Lingots à la Tomate	1-2-3-8-	<b>Torsades BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-	Petits Pois & Carottes de <b>Reignier</b> Etuvés	1-2-3-8-		
<b>Riz Basmati BIO</b> façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>Potimarrons BIO</b> Rôtis	1-2-3-8-	Gratin de Cardons Tradition	1-2-3-8-	Gratin de Courge Spaghettis	1-2-3-8-	Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive <b>Leztroy</b>	1-2-3-11-		
Brie	1-	<b>Comté BIO AOP</b>	1-	Fromage de Région	1-	Fromage Râpé <b>Français</b>	1-	Yaourt Nature de <b>La Ferme des 4 Saisons</b>	1-		
<b>Purée de Pomme BIO Lezsaisons</b>	--	<b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>	--	<b>Pomme BIO</b> cuite au Four	--	Kaki au Sirop	--	--	--		

Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Ceuf	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