

# 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

Semaine	15		16		17		18			
	lundi 7 avr.	Allergène	mardi 8 avr.	Allergène	mercredi 9 avr.	Allergène	jeudi 10 avr.	Allergène	vendredi 11 avr.	Allergène
Semaine	Quiche au Fromage, <b>CŒuf &amp; Lait BIO de Minz</b>	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin façon Paëlla, au <b>Riz BIO</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Jambon Blanc <b>Français</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Boulette de Bœuf BIO Français</b> sauce Paprik	1-2-3-7-8-10-14-	--	--
	Petits-Pois et <b>Carottes BIO</b> Etuvés	1-2-3-8-	<b>Paëlla aux Légumes</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>CŒufs Brouillés BIO au Fromage</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Boulette de Pois façon Kefta Hari&amp;Co sauce</b>	1-2-3-7-8-10-14-	Filet de Poulet <b>Française NA</b> Poché à l'Italie	1-2-3-8-10-14-
	<b>Polenta BIO</b> Tradition	1-2-3-8-	Flan <b>Chou-Fleur BIO</b> & Ricotte	1-2-3-8-	<b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> au Beurre	1-2-3-8-	Ecrasé de <b>PDT BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Cake aux Olives</b>	1-2-3-8-10-14-
	Petit Suisse Nature	1-	Camembert des <b>Pâturages Comtois</b>	1-	<b>Carottes BIO</b> à la Crème	1-2-3-8-	Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b>	1-2-3-8-	<b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée	1-2-3-8-
Semaine			<b>Pomme BIO de Cercier</b>	--	<b>Fromage Blanc BIO de Minzier</b>	1-	<b>Gruyère IGP</b>	1-	<b>Épinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO</b> du Crêt Ja	1-2-3-8-
					à la Confiture de Cerise <b>Lezsaisons</b>		Tarte aux <b>Pommes BIO</b> avec Crumble (Szar)	1-2-3-	<b>Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua</b>	1-
									<b>Banane BIO des Antilles</b>	--
Semaine										
Semaine										
Semaine										
Semaine										
Semaine										

Substitut SANS VIANDE

ALLERGENES	Lait	Gluten	CŒuf	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