

Atelier Rochois - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND 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

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 octobre 2026

Semaine	49	lundi 5 oct. Salade de Betteraves BIO Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO façon Pilaf Comté BIO AOP Seignemartin Poire BIO de Cercier, Lacroix	Allergène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1- --	mardi 6 oct. Salade de Perlines HVE Alpina Savoie Quiche aux Lardons, Œuf & Lait BIO du Crêt Joli Quiche au Fromage Leztroy Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier Prune BIO Française	Allergène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- --	mercredi 7 oct. -- Palet Carottes & Herbes de Provence BIO & Sauce Barbecue Froide Leztroy PDT BIO façon Potatoes Butternuts BIO Rôti aux Epices Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Alguille Grappes de Raisin	Allergène -- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --	jeudi 8 oct. Crème de Potimarron BIO, Lezsaisons Truite Sauce Carottes BIO Œufs BIO Brouillés Français à la Ciboulette Purée de Brocolis & PDT BIO Dès de Beaufort AOP de La Coopérative de Haute-Maurienne Riz au Lait Leztroy, Lait BIO de Minzier	Allergène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-	vendredi 9 oct. Coleslaw, Chou Blanc du Chablais & Carotte de Reignier Lasagnes de Bœuf Français Gratin Macaronis Tomate & Légumes Fromage Blanc Fermier BIO du Crêt Joli à la Confiture de Pêche Lezsaisons	Allergène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- -- -- 1-			
	Semaine	50	lundi 12 oct. -- Chipolata Grillée de La Saison des Alpes, La Roche sur Foron Boulette de Pois façon Keffa BIO Sauce Tomate Lezsaisons Cœur de Blé BIO Alpina Savoie Chou-Fleur Béchamel Meule de Savoie BIO Pomme BIO de Cercier	Allergène -- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --	mardi 13 oct. Salade de Riz Camarguais IGP BIO Alpina Savoie Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Quenelle Nature BIO Sauce Béchamel Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Flan Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier	Allergène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-	mercredi 14 oct. Salade de Haricots Beurre BIO Français Steak Haché de Bœuf BIO Français & son Jus Quiche au Poireaux BIO Polenta BIO Crémeuse Tomme Fermière * Brie des Pâturages Comtois Banane des Antilles	Allergène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1- --	jeudi 15 oct. Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Œufs BIO Brouillés Français au Fromage Gratin de PDT de Savoie & Poireaux BIO Sablé Tout Chocolat Leztroy Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	Allergène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-7- --	vendredi 16 oct. Menu de la Peur Potage St-Germain Lezsaisons & Croûtons Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes Bolognaise de Pois BIO Français Semoule BIO Alpina Savoie Blettes BIO en Gratin Tomaté Yaourt aux Framboises BIO de Minzier	Allergène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-		
		Semaine	51	lundi 19 oct. Vacances Scolaires Salade de Carottes BIO en Vinaigrette Gratin Crémeux Colin & Poireaux BIO Dahl de Lentilles Corail BIO Riz BIO cuit façon Pilaf -- Crème Dessert Vanille Leztroy au Lait BIO Minzier	Allergène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- -- 1-2-3-	mardi 20 oct. Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Bolognaise de Pois BIO Français Torsades BIO Alpina Savoie cuit Pilaf -- Yaourt Fermier BIO de La Ferme de Minzier à la Confiture de Fraises Lezsaisons	Allergène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- -- 1-	mercredi 21 oct. Rillettes aux 2 Saumons Bouchée Panée Pois (Coco & Curry) & Sauce Ketchup Froide Leztroy Cake au Fromage Leztroy Patates Douces BIO façon Potatoes Poêlée de Haricots Verts BIO Français -- Rose des Sables Leztroy	Allergène 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- -- 1-2-3-7-	jeudi 22 oct. -- Aiguillette de Poulet Français sauce à l'Italienne Boulette de Pois façon Keffa BIO Sauce à l'Italienne Boulghour BIO Gouffé Petits Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO Abondance AOP * de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Comté BIO AOP Seignemartin Purée Pomme & Mirabelle IGP Lezsaisons	Allergène -- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1- --	vendredi 23 oct. Soupe au Chou Lezsaisons Knack de La Salaison du Mt-Charvin Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons PDT BIO à la Vapeur Brocolis BIO Persillés Emmental Râpé Français Prune BIO Française	Allergène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --	
			Semaine	52	lundi 26 oct. Salade de Haricots Verts BIO Français Colombo de Colin & ses Légumes de Saison Colombo aux Petits Légumes de Saison Semoule BIO Alpina Savoie -- Cake Marbré Leztroy au Potimarron BIO	Allergène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-11-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- -- 1-2-3-7-	mardi 27 oct. Macédoine de Légumes, Carottes & Navets BIO Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Riz Basmati BIO façon Pilaf Reblochon AOP * de La Fromagerie Peguet, à Fillinges Camembert des Pâturages Comtois Poire BIO de Cercier, Lacroix	Allergène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1- --	mercredi 28 oct. -- Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde Œufs BIO Brouillés Français au Fromage Coquillettes BIO Alpina Savoie Purée de Potimarron BIO Raclette IGP * de La Fruitière des Bornes Meule de Savoie BIO Purée Pomme & Pêche Lezsaisons	Allergène -- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1- --	jeudi 29 oct. Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Sauté de Bœuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Forestière Mini Falafels Traditionnels BIO & Sauce Ketchup Leztroy Ecrasé de PDT & Chou-Fleur BIO -- Dès de Gruyère IGP, Franche-Comté Clémentine BIO	Allergène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- -- 1- --	vendredi 30 oct. Menu Halloween Soupe Dubarry Lezsaisons Gnocchis BIO sauce Crème & Pesto -- Emmental Râpé Français Yaourt Nature BIO de Minzier & Coulis Framboises Leztroy	Allergène 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- -- -- 1- 1-

Substitut fromage MATERNELLE (*Les enfants de moins de 5 ans, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées ne doivent pas consommer de fromage au lait cru)

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