

	11	12	13	14
Semaine	<p>lundi 10 mars</p> <p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO de Royans, sauce Crémée au Pesto Emmental Râpé Français Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>	<p>mardi 11 mars</p> <p>Sauté de Filet de Poulet Français Nouvelle Agriculture à l'Italienne Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Purée Carottes BIO & Cumin Meule de Savoie BIO Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier</p>	<p>jeudi 13 mars</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus Torsades BIO Alpina Savoie au Beurre Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons</p>	<p>Menu Irlandais 14/03</p> <p>Soupe de Panais & Légumes BIO Lezsaisons Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Écrasé de Pommes de Terre BIO Petits-Pois cuits à l'Etuinée Tarte façon Cheesecake Leztroy</p>
	<p>lundi 17 mars</p> <p>Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon AOP Clémentine</p>	<p>mardi 18 mars</p> <p>Saucisson de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron & Cornichon Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier Bouloghour BIO Gonflé Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO du Crêt Joli Purée Pomme & Poire Lezsaisons</p>	<p>jeudi 20 mars</p> <p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Fromage Blanc BIO de Minzier façon Straciatella</p>	<p>vendredi 21 mars</p> <p>Sauté de Veau BIO Français au Curry Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Carottes BIO à la Crème Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier Quatre-Quarts Leztroy</p>
	<p>lundi 24 mars</p> <p>Emincé de Poulet Français sauce Miel & Soja Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Carottes & Haricots Verts BIO Français aux Parfums d'Asie Brie des Pâturages Comtois Purée de Pomme BIO Lezsaisons</p>	<p>mardi 25 mars</p> <p>Salade de Perlines Alpina Savoie au Thon Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Pomme BIO de Chevrier, Atout Pom</p>	<p>jeudi 27 mars</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Polenta BIO Tradition Fondue de Poireaux BIO Yaourt à la Myrtille BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 28 mars</p> <p>Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons Currywurst, à la Knack de La Salaison du Mont Charvin PDT BIO à la Vapeur Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Banane BIO des Antilles</p>
	<p>lundi 31 mars</p> <p>P'tit Colin Crémé Blé BIO à la Tomate Chou-Fleur au Curry, Béchamel au Lait BIO de Minzier Tome des Bauges AOP Muffin Choco Leztroy</p>	<p>mardi 1 avril</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Aiguillette de Poulet Français sauce Dijonnaise Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Fraise Lezsaisons</p>	<p>jeudi 3 avril</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Carbonade de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Pommes de Terre de Savoie façon Potatoes Fromage de Chèvre Demi-Sec de La Chèvrerie des Moises, Habère-Poche Banane BIO des Antilles</p>	<p>vendredi 4 avril</p> <p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Œufs Brouillés BIO Français au Fromage Riz BIO à la Ciboulette & Tomates Confites Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Minzier Crumble aux Pommes BIO</p>

Atelier Rochois - Allergènes 5J

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	11		12		13		14	
	lundi 10 mars	allergène	mardi 11 mars	allergène	mercredi 12 mars	allergène	jeudi 13 mars	allergène
Semaine	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	–	–	Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Raviolis BIO de Royans Champignons et All des Ours Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Filet de Poulet Français Pochée à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	S Steak Haché de Bœuf BIO Français et son Jus	1-2-3-8-10-14-
	Fromage Râpé Français	1-	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Quenelle Nature sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
	Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Français Poêlés	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-
Semaine	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Saucisson Rochois & Cornichon	1-2-3-8-10-14-	..	–	Macédoine, Navets et Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-
	Croziflette aux Crozets BIO Alpina Savoie & Gratins de Crozets BIO Savoie & Reblochon	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Falafel Tomatés BIO de Sassenages & Saucisses	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
	Clémentine	–	Quiche Fromagère, Œufs & Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Œufs Brouillés BIO au Fromage & Purée de Patates	1-2-3-8-10-14-
			Bouloghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-7-
Semaine	–	–	Salade de Perlines Alpina Savoie au Thon	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Terrine de Brocolis BIO & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Emincé de Poulet Français sauce Soja & Moutarde	1-2-3-7-8-10-14-	Salade de Perlines Alpina Savoie sans poisson	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelles Nature BIO de Royans sauce à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-
	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Petits Pois & Carottes de Reigner Etuvés	1-2-3-8-	Spaghettis BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-
Semaine	Légumes Sautés Sésame (Carottes & Haricots)	1-2-3-7-8-12-	Méoule de Savoie BIO	1-	Crème Dessert Chocolat Leztroy au Lait BIO	1-2-3-7-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-
	Bière des Pâturages Comtois	1-	Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbois	1-	–	–	Yaourt à la Myrtille BIO de Minzier	1-
	Purée de Pomme BIO Lezsaisons	–	Pomme BIO de Chevrier	–	–	–	Comté BIO AOP	1-
							Banane BIO des Antilles	–
Semaine	..	–	Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	P'tit Colin Crémé	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Diole de La Saison des Alpes à la Vignerone	1-2-3-8-10-14-	Carbonade de Bœuf BIO GAEC des Savoie	1-2-3-8-10-14-
	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tomate	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-14-
	Blé BIO Tomaté	1-2-3-8-	Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Lentilles Vertes BIO Mijotées aux Carottes BIO	1-2-3-8-	Pommes de Terre de Savoie façon Potatoes	1-2-3-8-
Semaine	Chou-Fleur Béchamel Curry au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli	1-	Carré du Trèves BIO de La Laiterie du Mont Joly	1-	Bûchette de Chèvre	1-
	Camembert des Pâturages Comtois	1-	à la Confiture de Fraises Lezsaisons	–	Compotée Pomme & Myrtille Lezsaisons	–	Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises	1-
	Tomate AOP des Bauges	1-	–	–	–	–	Banane BIO des Antilles	–
	Muffin Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	–	–	–	–	Crumble aux Pommes BIO	1-2-3-

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