

	19	20	21	22
Semaine	<p>lundi 4 mai</p> <p>Carottes Râpées & Maïs, Vinaigrette Leztroy Diof au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux Camembert des Pâturages Comtois Salade d'Ananas, Sirop de Vanille</p>	<p>mardi 5 mai</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Brandade aux Pommes de Terre de Savoie Gruyère IGP, de Franche-Comté Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>jeudi 7 mai</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Bouchée à l'Italienne BIO & Sauce Barbecue Leztroy Boulghour BIO Gonflé Légumes Sautés Sésame Fromage Blanc BIO de la Ferme du Crêt Joli à la Confiture de Fraises Lezsaisons</p>	<p>vendredi 8 mai</p> <p>Férié</p>
Semaine	<p>lundi 11 mai</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Bolognaise de Pois BIO Haricots Beurre BIO Français Persillés Meule de Savoie BIO Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>mardi 12 mai</p> <p>Parmentière de Pommes de Terre BIO Sauté de Filet de Poulet Français sauce Pesto Petits-Pois & Carottes Etuvés Petit Sucré Sablé Indien à la Noix de Coco Leztroy</p>	<p>jeudi 14 mai</p> <p>Férié</p>	<p>vendredi 15 mai</p> <p>Ascension</p>
Semaine	<p>lundi 18 mai</p> <p>Radis Roses Français & Beurre Raviolis aux Légumes BIO de St-Jean, Sauce Tomate Lezsaisons Yaourt aux Fraises BIO de Minzier</p>	<p>mardi 19 mai</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Pommes de Terre Vapeur Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Compotée Pomme & Châtaigne BIO Lezsaisons</p>	<p>Menu Nos Amis Les Bêtes 21/05</p> <p>Carottes Râpées en Vinaigrette Pilon de Poulet Français façon Tajine Nouilles Ratatouille Crème Dessert Praliné Leztroy, au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>vendredi 22 mai</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Blanquette de Veau Français Riz BIO cuit façon Pilaf Banane des Antilles</p>
Semaine	<p>lundi 25 mai</p> <p>Férié</p>	<p>mardi 26 mai</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Boulghour BIO Gonflé Gâteau aux Framboises Leztroy</p>	<p>jeudi 28 mai</p> <p>Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Poêlée de Haricots Verts BIO Français Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Fraises Françaises</p>	<p>vendredi 29 mai</p> <p>Tomates Françaises, Vinaigrette Leztroy Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura sauce Forestière PDT HVE Vapeur du GAEC de l'Arclusaz Bûchette de Chèvre Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons</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

MENUS DU MOIS DE MAI 2026	Semaine	19		20		21		22					
		lundi 4 mai	Allergène	mardi 5 mai	Allergène	mercredi 6 mai	Allergène	jeudi 7 mai	Allergène	vendredi 8 mai	Férié	Allergène	
Semaine		Carottes Râpées & Maïs en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	-	-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Chou-Fleur Tomaté	1-2-3-8-10-14-		
		Diot au Vin Blanc de La Saison des Alpes, La Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin, aux PDT de Savoie	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne BIO & Sauce Barbecue Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-		
		Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Hachis Parmentier au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Keffa BIO & Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Boullghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Dos de Cabillaud en Court Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		
		Crozets BIO Alpina Savoie Crèmeux	1-2-3-8-			Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Légumes Sautés Sésame (Carottes & Haricots Verts BIO)	1-2-3-7-8-12-	Lenilles Verts BIO Sauce Carottes	1-2-3-8-		
Semaine		Camembert des Pâturages Comtois	1-	Gruyère IGP, Franche Comté	1-	Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Fromage de Région	1-		
		Salade Ananas, Sirop Vanille	-	Purée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont Aiguille	1-	à la Confiture de Fraises Lezsaisons	1-	Clafoutis Fruits Rouges Leztroy	1-2-3-		
						Pomme de Haute-Savoie	-						
Semaine		lundi 11 mai	Allergène	mardi 12 mai	Allergène	mercredi 13 mai	Allergène	jeudi 14 mai	Férié	Allergène	vendredi 15 mai	Ascension	Allergène
		-	-	Parmentière aux Pommes de Terre BIO	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses Français & Beurre	1-	Composée de Saison	1-2-3-8-10-14-	Salade de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-10-14-		
		Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Escalope de Porc Français Sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Rôti de Bœuf Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-		
		Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Bouchée Pané Blé (Coco & Curry) & Sauce Ketchup Leztroy	1-2-3-8-10-11-14-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Flan de Courgettes	1-2-3-8-		
Semaine		Haricots Beurre BIO Français Persillés	1-2-3-8-	Petits-Pois Etuvés & Carottes	1-2-3-8-	Purée Chou-Fleur & Haricot Lingot BIO	1-2-3-8-	Courgettes Sautées	1-2-3-8-	PDT BIO au Four	1-2-3-8-		
		Meule de Savoie BIO	1-	Petit Sucré	1-	Yaourt Fermier HVE du GAEC du Pré Jourdan	1-	Fromage de Région	1-	Fromage de Région	1-		
		Purée Pomme HVE Lezsaisons	-	Sablé Indien à la Noix de Coco Leztroy	1-2-3-11-	à la Confiture d'Abricots BIO Lezsaisons	1-	Moelleux Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Fruit de Saison	-		
Semaine		lundi 18 mai	Allergène	mardi 19 mai	Allergène	mercredi 20 mai	Allergène	jeudi 21 mai	Menu Nos Amis Les Bêtes	Allergène	vendredi 22 mai	Allergène	
		Radis Roses Français & Beurre	1-	-	-	Salade de Riz Camarguais IGP BIO façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Carottes Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-		
		Raviolis aux Légumes BIO de St-Jean sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Saumon & Gruyère IGP	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Pilon de Poulet Français façon Tajine	1-2-3-8-10-14-	Blanquette de Veau Français	1-2-3-8-10-14-		
				Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Paiet Carotte/Herbes de Provence BIO & Sauce Fromage Blanc BIO	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiche BIO	1-2-3-8-10-14-		
Semaine				Pommes de Terre à la Vapeur	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Nouilles	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-		
				Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-			Ratatouille	1-2-3-8-	Dès de Gruyère IGP, Franche Comté	1-		
				Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1-	Salade Ananas & Mangue, Sirop Vanille	-	Crème Dessert Praliné Leztroy, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-11-	Banane des Antilles	-		
				Compotée Pomme & Chataigne BIO Lezsaisons	-								
Semaine		lundi 25 mai	Férié	Allergène	mardi 26 mai	Allergène	mercredi 27 mai	Allergène	jeudi 28 mai	Allergène	vendredi 29 mai	Allergène	
		Radis Roses & Beurre	1-	Salade de Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	-	-	Tomates Françaises, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-		
		Emincé de Dinde Française à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin d'Alaska et ses Petits Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Hachis Parmentier Landais, aux PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura sauce Forestière	1-2-3-8-10-14-		
		Filet de Merlu Sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage & Purée PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Riz Basmati BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-		
Semaine				Boullghour BIO Gonflé	1-2-3-8-			Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-	PDT HVE Vapeur du GAEC de l'Arclusaz	1-2-3-8-		
						Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC DE Tétaz, St-Germain-les-Paroisses	1-	Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny	1-	Bûchette de Chèvre	1-		
								Fraises Françaises	-	Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	-		

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