

	18	19	20	21	22
Semaine	<p>lundi 29 avril</p> <p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette Cappelletti Epinars & Fromage Frais de Royans, saute Tomate Leztroy Yaourt aux Fraises BIO de Minzier</p>	<p>mardi 30 avril</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Emincé de Poulet Français à la Crème Riz BIO au Curcuma Beaufort AOP de Haute-Maurienne Banane des Antilles</p>	<p>jeudi 2 mai</p> <p>Salade Colorée de Coquillettes BIO Alpina Savoie Oeufs Brouillés BIO à la Ciboulette Carottes BIO à la Crème Purée de Pommes BIO Lezsaisons</p>	<p>vendredi 3 mai</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dés de Fromage de Région Chipolata de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Purée de Chou-Fleur & PDT BIO Quatre-Quarts Leztroy</p>	
Semaine	<p>lundi 6 mai</p> <p>Radis Roses et Beurre Bolognaise aux Lentilles Vertes BIO Françaises Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli façon Stracciatella</p>	<p>mardi 7 mai</p> <p>Céleri Rémoulade Sauté de Veau HVE Français au Romarin PDT BIO à la Vapeur Meule de Savoie BIO Pommes BIO Caramélisées Lezsaisons</p>	<p>jeudi 9 mai</p> <p>Férié</p>	<p>vendredi 10 mai</p> <p>Pont de l'Ascension</p>	
Semaine	<p>lundi 13 mai</p> <p>PDT BIO en Parmentière aux Légumes Printaniers Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes Epinars Crémeux au Lait BIO du Crêt Joli Raclette IGP de la Fruitière des Bornes, Arbusigny Ananas & Mangue, sirop de Vanille</p>	<p>mardi 14 mai</p> <p>Courgette BIO Râpée à l'Andalouse Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans, Sauce Tomatée Riz BIO Safrané Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>jeudi 16 mai</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Pommes de Terre de Savoie au Four Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 17 mai</p> <p>Haricots Verts BIO, Vinaigrette Leztroy Spaghettis BIO Alpina Savoie & Sauce Carbonara Emmental Râpé Français Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	
Semaine	<p>lundi 20 mai</p> <p>Férié</p>	<p>mardi 21 mai</p> <p>Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy Dos de Cabillaud en Court-Mouillement Blé BIO à la Tomate Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>	<p>jeudi 23 mai</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO Sautées Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Banane Lezsaisons</p>	<p>Menu Grec 24/05</p> <p>Concombres BIO façon Tzatziki Moussaka au Boeuf Charolais & PDT BIO Gâteau au Yaourt, Amande & Pistache Leztroy</p>	
Semaine	<p>lundi 27 mai</p> <p>Mélange de Carottes BIO & Maïs Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne Penne Rigate BIO Alpina Savoie Pointe d'Huile d'Olive Ratatouille, Courgettes BIO P'tit Suisse Sucré</p>	<p>mardi 28 mai</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla Abondance AOP Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>jeudi 30 mai</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Tranche de Jambon Blanc Petits-Pois cuits à l'Etuvée Comté Fruitiier BIO Banane des Antilles</p>	<p>vendredi 31 mai</p> <p>Les Premières Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura sauce à l'Orientale Semoule BIO Gonflée Haricots Verts BIO Poêlés Pâtes à Croquer</p>	

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

Date	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène	Allergène
18	lundi 29 avr.	Carottes BIO Râpées Vinaigrette Cappelletti de Royans Tomatés Yaourt aux Fraises BIO de Minzier	mardi 30 avr.	Dés de Betteraves BIO Emincé de Poulet Français sauce Crème Bolognaise de Pois Chiches & Carottes BIO Riz BIO au Curcuma Beaufort AOP de Haute-Maurienne Banane des Antilles	mercredi 1 mai	Radis Roses & Beurre Escalope de Porc de Région à l'Italienne Filet de Cabillaud sauce Aurore Gratin Dauphinois aux PDT BIO Haricots Beurre Persillés Fromage de Région Fruit de Saison	jeudi 2 mai	Salade de Coquillette BIO Alpina Savoie Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette Carottes BIO à la Crème Purée de Pomme BIO Lezsaisons	vendredi 3 mai	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes Quenelle Nature sauce Tomate Purée PDT & Chou-Fleur BIO Dés de Fromage de Région Quatre-Quarts Leztroy
19	lundi 6 mai	Radis Roses & Beurre Bolognaise de Lentilles Vertes BIO Riz Basmati BIO cuit Pilaf Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli façon Straciatella Leztroy	mardi 7 mai	Céleri BIO en Remoulade Sauté de Veau HVE Français Romarin Boulette de Foie Chiché & Poivrons BIO, co PDT BIO à la Vapeur Meule de Savoie BIO Pomme BIO Caramélisées Lezsaisons	mercredi 8 mai	Haricots Verts BIO Vinaigrette Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes Quenelle Nature sauce Tomatée Haricots Coco BIO Tomatés Courgettes Persillées Fromage de Région Fruit de Saison	jeudi 9 mai	Composée de Saison Escalope de Dinde Française à la Moutarde Œufs Brouillés BIO aux Champignons Lentilles vertes BIO Mijotées Choux de Bruxelles Crémés Fromage de Région Flan Chocolat au Lait BIO de Minzier	vendredi 10 mai	Concombre à la Crétoise Filet de Merlu sauce Vierge Polenta BIO Tradition Pêlée de Champignons & Carottes BIO Fromage de Région Pomme BIO au Four
20	lundi 13 mai	Pommes de Terre BIO en Parmentière aux L Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Epinards Crèmeux au Lait BIO du Crêt Joli Raclette IGP de La Fruitières des Bornes, à Comlé BIO AOP Salade Ananas & Mangue	mardi 14 mai	Courgettes BIO Râpées Sauce à l'Andalus Quenelles Nature BIO de Royans Sauce Tor Riz BIO Safrané Crème Dessert Chocolat au Lait BIO du Crê	mercredi 15 mai	Terrine Brocolis & Carottes BIO, Sauce Tart Rôti de Veau Français et son Jus Œufs Brouillés BIO au Fromage Boullghour BIO Gonflé Tomates Concassées Panacotta à la Mirabelle	jeudi 16 mai	Salade Verte, Douce Vinaigrette Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits Pois Etuvés Pommes de Terre de Savoie au Four Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	vendredi 17 mai	Haricots Verts BIO Vinaigrette Sauce Carbonara Leztroy Bolognaise de Lentilles Vertes BIO Tarsades BIO Alpina Savoie Emmental Râpé Français Compote Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons
21	lundi 20 mai	Chou-Fleur & Vinaigrette Tomatée Haut de Cuisse de Poulet Français Mariné Filet de Poisson en Court-Mouillement Ecrasé de PDT BIO Ratatouille aux Légumes de Saison Fromage de Région Gâteau de Semoule BIO aux Raisins Secs	mardi 21 mai	Carottes BIO Râpées Vinaigrette Dos de Cabillaud en Court-Mouillement Quenelle Nature sauce Aurore Blé BIO Tomaté Flan Vanille au Lait BIO de La Ferme du Cê	mercredi 22 mai	Radis Roses & Beurre Escalope de Dinde Française sauce Curry Œufs Durs BIO & Mayonnaise Polenta BIO Tradition Meule de Savoie BIO Compote Pomme & Chalaïne BIO Lezsaisons	jeudi 23 mai	Salade Verte, Douce Vinaigrette Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit Pilaf Courgettes BIO Sautées Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Banane Lezsaisons	vendredi 24 mai	Menu Grec Concombre BIO façon Tzatziki Moussaka au Œuf Français & PDT BIO Moussaka Végétarienne Courgette & PDT BIO Gâteau Yaourt, Amandes & Pistaches
22	lundi 27 mai	Carottes BIO Râpées & Maïs Vinaigrette Aiguillettes de Poulet Français sauce à la l Quiche au Fromage Penne Rigate BIO à l'Huile d'Olive Ratatouille (Courgettes & Tomates BIO) P'tit Suisse Sucré	mardi 28 mai	Cuidités de Betteraves BIO Vinaigrette P'tit Colin façon Paëlla au Riz BIO Paëlla au Riz BIO sans poisson Abondance AOP Purée de Pomme HVE Lezsaisons	mercredi 29 mai	Les Premiers Melons Charentais Gnocchi BIO sauce Tomatée Emmental Râpé Français Flan Chocolat au Lait BIO de Minzier	jeudi 30 mai	Salade Verte, Douce Vinaigrette Jambon Blanc Quenelle Nature sauce Tomate Petits-Pois Etuvés Comlé Fruité BIO Banane des Antilles	vendredi 31 mai	Les Premières Tomates, Vinaigrette Leztroy Œuf BIO des Savoie & Jura sauce Oriental Œufs Brouillés BIO au Fromage Semoule BIO aux Épices Douces Haricots Verts BIO Persillés Pastèque en Tranche

MENUS DU MOIS DE MAI 2024

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