

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026

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

	lundi 5 janv. Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 6 janv.	Allergène	mercredi 7 janv.	Allergène	jeudi 8 janv. Epiphanie	Allergène	vendredi 9 janv.	Allergène
Semaine 2	Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Crème Dubarry Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	—	—	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	—	—
	Raviolis aux Légumes BIO de Royans à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Colomba de Colin et ses Petits Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & sa Sauce Barbecue Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Knack de La Salaison du Mont-Charvin , Doussard	1-2-3-8-10-14-
			Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne BIO et Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-
			Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Poletto BIO Tradition	1-2-3-8-	Coquillettes ½ Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO	1-2-3-8-
			Bûchette de Chèvre	1-	Potimarron BIO Rôti au Four	1-2-3-8-	Dès de Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-	Poêlée de Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-
Semaine 3	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	1-	Pomme BIO de Lacroix, Cercier	--	Camé de Trélèves BIO de La Laiterie du Mt-Aiguille	1-	Galette des Rois à la Frangipane	1-2-3-11-	Comté AOP de Seigne Martin, Nantua	1-
					Quartiers d'Orange BIO	--			Banane des Antilles	--
Semaine 4	lundi 12 janv.	Allergène	mardi 13 janv.	Allergène	mercredi 14 janv.	Allergène	jeudi 15 janv.	Allergène	vendredi 16 janv.	Allergène
	Céleri BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	--	--	Pommes de Terre BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	--	--
	Tartiflette Savoyarde Lezroy , PDT de Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin Sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage, Lait & Œufs BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Lasagne de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-
	Gratin de PDT de Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	--	--	Lasagnes au Pois BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-		
			Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
Semaine 5			Butternut BIO Rôti aux Epices	1-2-3-8-					Épinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-
									Tomme Fermière de Haute-Savoie	1-
									Camembert des Pâtures Comtois	1-
									Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--
Semaine 6	lundi 19 janv.	Allergène	mardi 20 janv.	Allergène	mercredi 21 janv.	Allergène	jeudi 22 janv.	Allergène	vendredi 23 janv.	Menu des Super-Héros
	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, Chou & Carotte BIO	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO en Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	Potage St-Germain BIO Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La-Roche -sur-Foron	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Mac & Cheese Lezroy	1-2-3-8-10-14-
	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Pain Pané Blé Coco & Curry et Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-	Chili Sin Carne , au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	aux Macarons BIO Alpina Savoie & Gruyère IGP de Franche Comté	
	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-	Purée PDT & Patate Douce BIO	1-2-3-8-	Riz Basméfi BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Boulghour BIO à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-		
Semaine 7	Raclette IGP de Savoie	1-	Brie des Pâtures Comtois	1-	Abondance AOP de Nos Fruttières	1-	Légumes à l'Oriental (Carottes & Navets BIO)	1-2-3-8-		
	Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-	--	--	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--				
	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Salade d'Ananas & Sirop Vanille	--			Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier	1-	Cookie Chocolat & Cacahuète Lezroy	1-2-3-7-9-11-
Semaine 8	lundi 26 janv.	Allergène	mardi 27 janv.	Allergène	mercredi 28 janv.	Allergène	jeudi 29 janv.	Allergène	vendredi 30 janv.	Allergène
	--	--	Soupe de Butternut BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises	1-2-3-8-10-14-	Carottes & Panais BIO Râpés en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-
	Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale	1-2-3-8-10-14-	Gratin de Colin aux Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Carbonade de Bœuf BIO des GAEC des Savoie & Jura	1-2-3-8-10-14-
	Falafel BIO de Sassenage & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Purée Carotte & Lentille Corail BIO	1-2-3-8-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
	Poletto BIO Tradition	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-
Semaine 9	Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-	Emmental Râpé Français	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier façon Stracciatella	1-7-	Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons	--	Flan Vanille, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-
	Meule de Savoie BIO	1-	Gâteau Tout Chocolat Lezroy	1-2-3-7-						
	Quartiers d'Orange BIO Corse	--								

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