

Portages à Domicile : ETREMBIERES

		lundi 8 juil.	mardi 9 juil.	mercredi 10 juil.	jeudi 11 juil.	Repas Froid 12/07	samedi 13 juil.	Férié 14/07
MENUS DU MOIS DE JUILLET 2024	Semaine 28	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Raviolis Emmantal & Basilic BIO de Royans, sauce Tomate Leztroy</p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Pêche BIO</p>	<p>Pommes de Terre en Parmentière Estivale</p> <p>Dos de Lieu Noir Sauce Curry</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Haricots Coco Tomatés</p> <p>Comté AOP BIO</p> <p>Abricot BIO</p>	<p>Salade Verte, DèS de Fromage de Région & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Riz BIO en Risotto au Poulet Français et Champignons</p> <p>Haricots Plats en Persillade</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Pastèque BIO à Croquer</p>	<p>Concombre BIO Français façon Tzatziki</p> <p>Emincé de Veau BIO Français au Romarin</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée</p> <p>Courgettes & Tomates BIO en Ratatouille</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Tarte façon Cheesecake Leztroy</p>	<p>Tranche de Melon Charentais</p> <p>Cœufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons</p> <p>Salade de Coeurs de Blé BIO Alpina à la Menthe</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Escalope de Parc Français à la Dijonnaise</p> <p>Pommes de Terre au Four</p> <p>Tomates & Poivrons en Basquaise</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Clafoutis aux Pêches, Lait BIO de Minzier</p>	<p>Cake aux Olives Leztroy</p> <p>Dos d'Eglefin, Huile d'Olive & Basilic</p> <p>Riz BIO au Curcuma</p> <p>Courgettes BIO au Cumin</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>
	Semaine 29	<p>Tomates de Gaillard façon Kachumbari</p> <p>Aiguillette de Poulet Français sauce Dijonnaise</p> <p>Blé BIO au Beurre</p> <p>Courgettes BIO Confites au Pistou</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Salade de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Boulettes de Boeuf BIO Français façon Kefta</p> <p>Torsades à la Farine de Blé & Pois HVE Alpina Savoie de Chambéry</p> <p>Purée Carottes BIO & Cumin</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Tranche de Melon Charentais</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Chipolata de la Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Courgettes & Tomates BIO en Ratatouille</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Prunes Lezsaisons</p>	<p>Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savoie</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli</p> <p>Pommes de Terre au Four</p> <p>Tomme Fermière de La Ferme des 3 Quartiers, à Cornier</p> <p>Mousse au Chocolat Leztroy</p>	<p>Courgettes BIO Râpées sauce à l'Andalouse</p> <p>Hachis Parmentier Leztroy, Boeuf Français, Carottes, PDT & Pois Chiches BIO</p> <p>Tian Provençal</p> <p>Abondance AOP de Pers-Jussy</p> <p>Salade de Fruits Pastèque & Melon Jaune</p>	<p>Terrine de Campagne & Cornichons</p> <p>Aiguillette de Poulet Français en Colombo</p> <p>Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Concassé de Tomate</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Abricot BIO</p>	<p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette</p> <p>P'tit Colin Crémé</p> <p>Riz BIO aux Poivrons</p> <p>Courgettes & Tomates BIO en Ratatouille</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Pain de Gênes à la Confiture Lezsaisons</p>

Portages à Domicile : ETREMBIERES

		lundi 22 juil.	mardi 23 juil.	mercredi 24 juil.	jeudi 25 juil.	vendredi 26 juil.	samedi 27 juil.	dimanche 28 juil.
MENUS DU MOIS DE JUILLET 2024	Semaine 30	<p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette</p> <p>Sauté de Porc Français à l'Echalote</p> <p>Pommes de Terre façon Potatoes</p> <p>Mélange Aubergines & Tomates</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Muffin au Citron Leztroy</p>	<p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex</p> <p>Quiche au Fromage, Cœufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier</p> <p>Purée de Brocolis & Pois Cassés BIO</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Nectarine BIO</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Bolognaise de Pois BIO Français</p> <p>Spaghettis BIO de Chambéry</p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>Concombre BIO Français à la Crétoise</p> <p>Dos de Cabillaud en Court-Mouillement</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf</p> <p>Tomates BIO à la Provençales</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons</p>	<p>Cake aux Olives Leztroy</p> <p>Sauté de Veau HVE Français et son Jus</p> <p>Courgettes & Tomates BIO en Ratatouille</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Reblochon Fruitiier AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges</p> <p>Tranche de Melon Charentais</p>	<p>Cœufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons</p> <p>Rôti de Boeuf Français et Jus</p> <p>Penne Rigate BIO au Blé Complet Alpina Savoie</p> <p>Ratatouille Tradition</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Salade de Tomates, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Emincé de Cuisse de Poulet Français au Miel & Epices</p> <p>Carottes BIO & Champignons</p> <p>Pommes de Terre au Four</p> <p>Carottes BIO & Champignons</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>
	Semaine 31	<p>lundi 29 juil.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>P'tit Colin Crémé</p> <p>Bouloghour BIO Gonflé</p> <p>Aubergines & Courgettes BIO Confites</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier</p>	<p>mardi 30 juil.</p> <p>Salade de Torsades BIO Alpina Savoie aux Tomates</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons</p> <p>Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p>Tranche de Melon Charentais</p>	<p>mercredi 31 juil.</p> <p>Courgettes BIO Râpées sauce à l'Andalouse</p> <p>Sauté de Filet de Poulet Français sauce Pesto</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Ratatouille Tradition</p> <p>Beaufort AOP de Haute-Maurienne</p> <p>Pêche BIO</p>	<p>jeudi 1 août</p> <p>Tomates de Gaillard, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Gratin Aubergines, PDT & Boeuf BIO Français façon Moussaka</p> <p>Flageolets et Carottes BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Abricot BIO</p>	<p>vendredi 2 août/08</p> <p>Pastèque BIO à Croquer</p> <p>Tranche de Jambon Blanc</p> <p>Salade de Lentilles Vertes BIO aux Tomates</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Biscuit Spéculos Leztroy</p>	<p>samedi 3 août</p> <p>Concombre BIO Français façon Tzatziki</p> <p>Brandade de Colin aux Pommes de Terre</p> <p>Epinards BIO Français Crémeux</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Flan Chocolat au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>dimanche 4 août</p> <p>Terrine de Brocolis & Carottes BIO, Sauce Tartare</p> <p>Emincé de Dinde Française à l'Italienne</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Courgettes BIO Sautées</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Salade de Fruits Frais</p>

Atelier Faucigny - 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	lundi 8 juil.		mardi 9 juil.		mercredi 10 juil.		jeudi 11 juil.		vendredi 12 juil. <i>REPAS FROID</i>	
	Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène	
20		Betteraves BIO & Vinaigrette Raviolis BIO du Royans à la Tomate		Parmentière au Pommes de Terre Es Dos de Lieu Noir Sauce Curry Quiche au Fromage Poêlée de Haricots Verts BIO Français		Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Risotto Poulet Français & Champign Risotto aux Champignons Crémeux Riz BIO cuit façon Pilaf		Concombre BIO façon Tzatziki Emincé de Veau BIO Français au Ra Œufs Brouillés BIO au Fromage Semoule BIO Gonflée Ratatouille, Tomate & Courgette BIO		Melon Charentais Œufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsais Salade de Croés BIO Alpina Savoie
		Fromage Râpé Français Pêche BIO		Comté BIO AOP Abricot BIO		Dés de Fromage de Région Pastèque BIO à Croquer		Tarte Cheesecake Leztroy		Yaourt Nature BIO Sucré du GAEC D
21		Tomates de Gaillard Kachumbari Aiguillette de Poulet Français sauce Bolognaise de Pois Chiches BIO aux Blé BIO au Beurre Courgettes BIO Confités au Pistou		Salade de Haricots Verts BIO Sauce Fromagère Lezsaisons Torsades HVE Pois & Blé Alpina Savoie		Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Chipolata de La Saison des Alpes, Quenelle Nature Sauce Tomate Polenta BIO Tradition Ratatouille, Tomate & Courgette BIO Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Prunes Lezsaisons		Taboulé Oriental, Semoule, Pois Chi Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Tortilla aux PDT & Œuf BIO Épinards BIO Français Crémeux au l Brie Tomme Fermière Mousse au Chocolat Leztroy		Courgettes BIO à l'Andalouse Parmentier de Bœuf BIO Français, Parmentier à l'Egréné de Pois BIO Abondance AOP de Pers Jussy Salade de Fruits Pastèque & Melon
		Flan Vanille, au Lait BIO de Minzier		Melon Charentais						
30		Carottes BIO en Vinaigrette Sauté de Porc de Français à l'Échal Flan aux Courgettes BIO Pommes de Terre façon Potatoes Tomates & Aubergines		Salade de Pépinites BIO de Cham Quiche au Fromage Lait & Œuf BIO Purée de Brocolis & Pois Cassés BIO		Salade Verte & Douce Vinaigrette Egréné de Pois BIO Français en Bolo Spaghettis BIO Alpina Savoie Fromage Râpé Français Purée de Pomme HVE Lezsaisons		Concombre BIO à la Crétoise Dos de Cabillaud en Court-Mouiller Boulette de Pois Chiche & Poivrons Riz Camarguai BIO IGP Tomate BIO à la Provençale Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons		Cake aux Olives Vertes Sauté de Veau HVE Français et son PDT au Four Courgette & Tomate BIO en Rata Meule de Savoie BIO Reblochon AOP Melon Charentais
		Muffin Citron Leztroy		Nectarine BIO						
31		Salade Verte, Douce Vinaigrette P'tit Colin Crémé Dahl de Lentilles Corail BIO Boulghour BIO Gonflé Aubergine & Courgettes BIO Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier		Salade de Torsades BIO Alpina Sav Quenelles Nature BIO de Royans sa Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Bûche de Chèvre Melon Charentais		Courgettes BIO à l'Andalouse Sauté de Filet de Poulet Français sa Bolognaise de Lentilles Vertes BIO Riz BIO cuit Pilaf Beaufort AOP Pêche BIO		Tomates de Gaillard, Vinaigrette Le Moussaka de Bœuf Français, Courg Moussaka à l'Egréné de Pois BIO & P		Pastèque BIO à Croquer Tranche de Jambon Blanc Œufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsais Salade de Lentilles Vertes BIO aux T P'tit Suisse Sucré Sablé Spéculos Leztroy

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