

# Portages à Domicile : ETREMBIERES

		lundi 4 nov.	mardi 5 nov.	mercredi 6 nov.	jeudi 7 nov.	vendredi 8 nov.	samedi 9 nov.	dimanche 10 nov.
<b>MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2024</b>	<b>45</b> Semaine	<p>Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés</p> <p><b>Raviolis Champignons &amp; Ail des Ours BIO</b> de <b>Royans</b>, sauce Crémée au Pesto</p> <p>Petits-Pois cuits à l'Étuvée</p> <p><b>Raclette IGP</b></p> <p>Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p>Gratin Crémeux de Colin aux <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Abondance AOP</b></p> <p><b>Yaourt à la Châtaigne BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Endives au Jambon, <b>Recette des Enfants</b> (Endives, Jambon, <b>PDT BIO</b>, Béchamel au <b>Lait BIO</b> )</p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p>Brie</p> <p>Cake au Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b></p> <p><b>Macaronis BIO Alpina</b> Juste au Beurre</p> <p><b>Carottes BIO</b> Vichy</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> d'Atout Pom, Chevrier</p>	<p>Terrine <b>Brocolis &amp; Carottes BIO</b>, Sauce Tartare <b>Leztroy</b></p> <p>Sauté de Poulet <b>Français Nouvelle Agriculture</b> au Curry</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Crumble de <b>Butternuts BIO</b> de <b>Savoie</b></p> <p><b>Reblochon Fruitiier AOP</b> de <b>La Fromagerie Peguet, Fillinges</b></p> <p>Compotée Pomme &amp; Fraise <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>Chou Chine BIO</b> Sauce Cocktail</p> <p>Émincé de Poulet <b>Français</b>, Jus aux Herbes</p> <p>Purée <b>Chou-Fleur &amp; Haricots Blancs BIO</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Flan Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p>Chipolata de <b>Région</b> Grillée</p> <p><b>Pommes de Terre BIO</b> au Four</p> <p>Butternut de <b>Savoie</b> Rôti</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>
	<b>46</b> Semaine	<p>Férlé 11/11</p> <p>Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Escalope de Dinde <b>Française</b> Sauce au Cidre</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p><b>Blettes BIO</b> à la Tomate</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate <b>Leztroy</b></p> <p>Dos de Cabillaud aux Epices Douces</p> <p><b>Boughour BIO</b> Gonflé</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b>, Crème &amp; Curry</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Moelleux Citron, Amande &amp; Huile d'Olive <b>Leztroy</b></p>	<p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p>Saucisse au Chou de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b></p> <p>Purée Patate Douce &amp; <b>PDT BIO</b></p> <p>Haricots Plats en Persillade</p> <p><b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b></p> <p><b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomatée</p> <p>Haricots Beurre Sautés</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p><b>Banane BIO</b> des Antilles</p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Blanquette de <b>Veau BIO Français</b></p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Flan de <b>Potimarron BIO</b></p> <p><b>Comté BIO AOP Seigue Martin</b></p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b></p>	<p><b>Carottes Râpées BIO</b> Vinaigrette</p> <p>Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Gratin de Courge</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Tarte Alsacienne aux <b>Pommes BIO</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Quenelle Nature sauce Tomatée</p> <p><b>Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crémeux</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>



# Portages à Domicile : ETREMBIERES

## MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2024

	lundi 18 nov.	mardi 19 nov.	mercredi 20 nov.	Menu Beaujolais 21/11	vendredi 22 nov.	samedi 23 nov.	dimanche 24 nov.
Semaine 47	<p>Cake Chèvre &amp; Tomates Confités <b>Leztroy</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p><b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b></p> <p><b>Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b></p> <p><b>Purée Pomme &amp; Poire BIO Lezsaisons</b></p>	<p>Jambon Blanc &amp; Cornichon</p> <p>Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO de La Ferme de Minzier</b></p> <p>Petits-Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Poire BIO</b> de Cercier, <b>Lacroix</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> Rôpé &amp; ses Cubes de <b>Pommes BIO</b></p> <p>Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel &amp; Epices</p> <p><b>Blé BIO</b> au Beurre</p> <p>Gratin de <b>Courge Spaghettif BIO</b></p> <p><b>Raclette IGP</b></p> <p>Yaourt <b>Fermier</b> Aromatisé aux Fruits</p>	<p>Salade de <b>Carottes BIO</b> à la Vigneronne</p> <p>Saucisson à Cuire de <b>La Salaison des Alpes</b>, à <b>La-Roche-sur-Foron</b></p> <p>Gratin Dauphinois aux <b>Pommes de Terre de Savoie</b></p> <p><b>Butternuts BIO</b> de <b>Savoie</b> Rôtis aux Epices</p> <p><b>Comté BIO AOP Seigüe Martin</b></p> <p>Sablé <b>Pofimarron BIO</b> de <b>Savoie</b> &amp; Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Boulettes de Boeuf BIO Français</b> façon Kefta</p> <p><b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée</p> <p>Gratin de Chou-Fleur en Béchamel</p> <p>Camembert</p> <p>Crème Caramel, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p>Colombo de Colin et ses Petits Légumes</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Moelleux au Chocolat <b>Leztroy</b></p> <p>Fruit de Saison</p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Croziflette Traditionnelle aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Salade de Fruits Frais</p>
Semaine 48	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p><b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> &amp; Sa Sauce Carbonara <b>Leztroy</b></p> <p><b>Brocolis BIO</b> Persillés</p> <p><b>Reblochon AOP</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Lacroix, Cercier</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b>, Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Comté BIO AOP Seigüe Martin</b></p> <p>Yaourt <b>Fermier</b> Aromatisé aux Fruits</p>	<p>Coleslaw, <b>Chou Blanc &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Rôti de Veau <b>Français</b> au Jus</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Navets Poêlés</p> <p><b>Abondance AOP Fruitière</b> de <b>Haute-Savoie</b></p> <p>Clémentine Corse</p>	<p>Salade d'Endives &amp; Noix</p> <p>Bourguignon au <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; du Jura</b></p> <p><b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Crèmeux</p> <p><b>Pofimarrons BIO</b> Juste Rôti</p> <p><b>Tomme IGP</b> de la <b>Fruitière de Hauteville-sur-Fier</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Châtaigne BIO</b> <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>Œufs Durs BIO</b> &amp; Mayonnaise <b>Lezsaisons</b></p> <p>Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Chou Frisé &amp; <b>Carotte BIO</b> Poêlés</p> <p>Brie</p> <p>Tarte façon Pastel de Nata <b>Leztroy</b></p>	<p>Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate <b>Leztroy</b></p> <p>Sauté de Veau <b>Français</b> au Romarin</p> <p><b>Pommes de Terre BIO</b> au Four</p> <p>Gratin de <b>Blettes BIO</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Moelleux au Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p>Pâté en Croûte &amp; Cornichon</p> <p><b>Raviolis aux Légumes du Soleil BIO</b> de <b>Royans</b>, sauce Tomate <b>Leztroy</b></p> <p>Haricots Plats en Persillade</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Salade de Fruits Frais</p>



# Atelier Faucigny - 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

	Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène
Carotte & Panais BIO râpés	1-2-3-8-10-14-	Betterave BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Carottes de Reignier, Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	—	—
Raviolis BIO Champignons et All des Ours, Se	1-2-3-8-10-11-14-	Gratin de Colin aux Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Endives au Jambon Recette des Enfants	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français au Curry N	1-2-3-8-10-14-
		<b>Quenelle Nature Sauce Tomate</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Gratin Endives &amp; PDT BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Bolognaise de Lentilles Vertes BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes</b>	1-2-3-8-10-14-
		Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			Macarons BIO <b>Alpina</b> au beurre	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-
Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b> , au Lait BIO C	1-2-3-	Yaourt à la Châtaigne BIO de <b>Minzier</b>	1-11-	Cake au Chocolat <b>Leztroy</b>	1-2-3-7-	Emmental Râpé Français	1-	Crumble de Butternuts BIO de <b>Savoie</b>	1-2-3-8-
	<b>Ferie</b>					Pomme BIO de <b>Chevrier, AtouPomme</b>	—	<b>Camembert</b>	1-
								Reblochon AOP	1-
								Compote Pomme & Fraise <b>Lezsaisons</b>	—
PDT BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	—		<b>Macédoine, Carottes &amp; Navets BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Allergène</b>		<b>Allergène</b>	
Escalope de Dinde Française Sauce au Cid	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud sauce aux Epices Douces	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Saucisse au Chou de <b>La Saison des Alpes</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
<b>Tortilla, PDT &amp; Œufs BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes</b>	1-2-3-8-10-14-	Gnacchis BIO sauce Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Blanquette de Veau BIO Français	1-2-3-8-10-14-
Polenta BIO Crémeuse	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Purée de PDT BIO & Patate Douce	1-2-3-8-			<b>Poêlée de Nançois Verts BIO</b>	1-2-3-8-
Blettes BIO Tomatées	1-2-3-8-	Fondue Poireaux BIO	1-2-3-8-	Carré de Trèves BIO de <b>la Laiterie du Mt Alci</b>	1-	Dés de Fromage de Région	1-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
Fromage de Région	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Purée de Pomme HVE <b>Lezsaisons</b>	—	Banane BIO des <b>Antilles</b>	—	Yaourt Nature BIO Sucré du <b>GAEC Tétaz, St-</b>	1-
Fruit de Saison	—	Moelleux Amande, Huile d'Olive & Citron <b>Le</b>	1-2-3-11-						
—		Soupe de Butternut & PDT BIO <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave & Pomme BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	<b>Menu Beaujolais</b>		<b>Allergène</b>	
Colin d'Alaska Plein Filet Pané & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet Français au Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Salade de Carotte BIO à la Vigneronne	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-
<b>Purée Carottes &amp; Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Petits Pois &amp; Carottes BIO Etuvés</b>	1-2-3-8-	<b>Quenelle Nature Sauce Tomate</b>	1-2-3-8-10-14-	Saucisson à Cuire de <b>la Saison des Alpes</b> ,	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Bœuf BIO Français façon Keffa	1-2-3-8-10-14-
Coquillettes 1/2 Complètes BIO <b>Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-			Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	<b>Œufs Brouillés BIO au Fromage</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Boulettes de Pois Chiches BIO &amp; Sauce Keffa</b>	1-2-3-8-10-14-
Epinards BIO Français au Lait BIO de <b>Minzier</b>	1-2-3-8-			Gratin de Courge Spaghetti BIO	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de	1-2-3-8-	Semoule BIO <b>Alpina Savoie</b> Gonflée	1-2-3-8-
Meule de Savoie BIO	1-					Jus Pomme BIO de <b>Lacroix, de Cerclier</b>	—		
Macarons <b>IGP de La Fruitière des Bornes, Arb</b>	1-	Poire BIO de Cerclier	—	Fromage Blanc BIO de <b>Minzier</b>		Sablé Palmarron BIO de <b>Savoie</b> & Chocolat	1-2-3-7-	Crème Caramel au Lait BIO de <b>Minzier</b>	1-2-3-
Purée Pomme & Poire BIO <b>Lezsaisons</b>	—			façon Stracciatella	1-7-				
								<b>Menu Portugais</b>	
								<b>Allergène</b>	
Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-	—		Soupe au Chou <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-
Sauce Carbonara <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Quenelle Nature BIO de Royans</b> Sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO des <b>GAEC Savoie &amp; Jura</b> façon Ba	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux PDT BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
<b>Sauce Fromagère Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	Riz Camarguais BIO <b>IGP</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>Petits Pois Etuvés</b>	1-2-3-8-	Palafel BIO Tomates & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	<b>Œufs Brouillés BIO au Fromage &amp; Ecrasé de PDT</b>	1-2-3-8-10-14-
Torsades BIO <b>Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-			Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Croquets BIO <b>Alpina Savoie</b> Crémeux	1-2-3-8-		
Emmental Français Râpé	1-	Yaourt BIO de <b>La Ferme du Crêt Joli à Minzier</b>	1-			Patimarrons BIO Rôties	1-2-3-8-		
Pomme BIO <b>Lacroix, de Cerclier</b>	—	à la Confiture de Pêche <b>Lezsaisons</b>	—	Abondance AOP	1-	<b>Brie</b>	1-		
				Clémentine Corse	—	Tomme <b>IGP de la Fruitière de Hauteville sur</b>	1-		
						Compote Pomme & Châtaigne BIO <b>Lezsaisons</b>	1-11-	Tarte façon Pastel de Nata <b>Leztroy</b>	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