

NOUS VOUS SOUHAITONS  
D'EXCELLENTES FÊTES DE NOËL  
ET VOUS PRÉSENTONS  
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2025



## Portages à Domicile : ETREMBIERES

	49	50	51				
<b>MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2024</b>	<b>Semaine</b>	<b>Semaine</b>	<b>Semaine</b>				
	<b>lundi 2 déc.</b> Terrine de <b>Polimarron BIO</b> , sauce Tartare Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron <b>Penne Rigate BIO au Blé Complet</b> Alpina Savoie <b>Epinards BIO Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b> <b>Comté BIO AOP</b> Seignemartin, Nantua <b>Pomme BIO</b> de Chez Lacroix, Cercier	<b>mardi 3 déc.</b> <b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Sauté de Filet de Poulet <b>Français Nouvelle Agriculture</b> Sauce Vallée d'Auge <b>Polenta BIO</b> Tradition Choux de Bruxelles Crémés Fromage de Chèvre Demi-Sec de <b>La Chèvrerie des Moises, Habère-Poche</b> Clémentine	<b>mercredi 4 déc.</b> Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b> <b>Steak Haché de Boeuf Charolais BIO</b> à Point & son Jus <b>Palates Douces BIO Françaises</b> façon Potatoes Fondue de <b>Poireaux BIO</b> , Crème & Curry Camembert Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> de Minzier	<b>jeudi 5 déc.</b> Salade de <b>Haricots Verts BIO Français</b> P'tit Colin Crémé <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Blettes BIO</b> à la Tomate <b>Meule de Savoie BIO</b> Yaourt <b>Fermier</b> Aromatisé aux Fruits	<b>Menu Raclette ! 06/12</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Jambon Blanc & Cornichon <b>PDT BIO</b> à la Vapeur <b>Butternuts BIO</b> Rôtiés aux Epices <b>Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b> Compote Pomme & Myrtille <b>Française Lezsaisons</b>	<b>samedi 7 déc.</b> Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> Saucisse au Chou de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b> Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Fromage de <b>Région</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de Minzier	<b>dimanche 8 déc.</b> <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Sauté de Veau <b>Français</b> aux Olives <b>Pommes de Terre Grenailles BIO</b> Rôties Purée de <b>Brocolis BIO</b> Fromage de <b>Région</b> Fruit de Saison
	<b>lundi 9 déc.</b> Salade de Haricots Beurre Croziflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b> Endives Braisées Brie <b>Kiwi BIO</b> de la Vallée du Rhône	<b>mardi 10 déc.</b> <b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b> , Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Blettes BIO</b> à la Béchamel <b>Abondance AOP</b> Cookie aux Pépites de Chocolat <b>Leztroy</b>	<b>mercredi 11 déc.</b> <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Escalope de Dinde <b>Française</b> Sauce au Miel <b>Blé BIO</b> à la Tomate <b>Epinards BIO Français</b> Crèmeux <b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Alguille</b> Compote Pomme & Nectarine <b>Lezsaisons</b>	<b>jeudi 12 déc.</b> <b>PDT BIO</b> en Parmentière Hivernale Plein Filet de Colin d'Alaska Pané <b>Carottes BIO</b> Vichy <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre <b>Comté AOP BIO</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b>	<b>vendredi 13 déc.</b> <b>Chou Chine BIO</b> de <b>Région</b> Sauce Cocktail <b>Leztroy</b> Sauté de <b>Veau HVE Français</b> aux Olives Ecrasé de <b>Pomme de Terre &amp; Polimarron BIO</b> de Savoie <b>Tome des Bauges AOP</b> Clémentine	<b>samedi 14 déc.</b> <b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette Gratin Crèmeux de Colin aux <b>Poireaux BIO</b> <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf Fromage de <b>Région</b> Salade d'Agrumes	<b>dimanche 15 déc.</b> Chou Rouge Vinaigrette Sauté de Canard <b>Français</b> Purée de <b>Pois Cassés BIO</b> <b>Navets BIO</b> Poêlés Fromage de <b>Région</b> Brownies <b>Leztroy</b>
<b>lundi 16 déc.</b> Parmentière aux Pommes de Terre Chipolata de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b> Purée <b>Carottes &amp; Lentilles Corail BIO</b> Petits Pois Etuvés <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Poire BIO</b> de Cercier, Lacroix	<b>mardi 17 déc.</b> <b>Chou Chine BIO</b> Sauce Cocktail Cappelletti Epinards & Fromage Frais de <b>Royans</b> , sauce Tomate <b>Leztroy</b> Flan Dubarry à la Ricotte Bûche de Chèvre <b>Yaourt aux Coings BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	<b>mercredi 18 déc.</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Filet de Poulet Jaune <b>Français</b> , Sauce Crème & Champignons Gratin de <b>PDT HVE de Savoie</b> à <b>l'Abondance AOP</b> Poêlée de <b>Polimarron BIO</b> Tomme <b>Fermière</b> <b>Kiwi BIO</b> de la Vallée du Rhône	<b>jeudi 19 déc.</b>  <b>Repas de Noël !</b>	<b>vendredi 20 déc.</b> <b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b> <b>Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie</b> cuit façon Pilaf <b>Navets BIO</b> Poêlés <b>Reblochon AOP</b> <b>Compotée Pomme &amp; Polimarron BIO Lezsaisons</b>	<b>samedi 21 déc.</b> Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel & Épices <b>Haricots Lingots BIO</b> Tomatés Endives Braisées à l'Orange Fromage de <b>Région</b> Fruit de Saison	<b>dimanche 22 déc.</b> <b>Céleri Rave BIO</b> Râpé & ses Cubes de <b>Pommes BIO</b> Dîot à la Vigneronne de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b> <b>PDT BIO</b> à la Vapeur Gratin de Courge Spaghetti Fromage de <b>Région</b> Flan Chocolat, <b>Lait BIO</b> de Minzier	

NOUS VOUS SOUHAITONS  
D'EXCELLENTES FÊTES DE NOËL  
ET VOUS PRÉSENTONS  
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2025



## Portages à Domicile : ETREMBIERES

		lundi 23 déc.	mardi 24 déc.	Férié 25/12	jeudi 26 déc.	vendredi 27 déc.	samedi 28 déc.	dimanche 29 déc.
52	Semaine	Macédoine de Légumes	<b>Œufs Durs BIO Français &amp; Mayonnaise Lezsaïsons</b>	Terrine de Campagne & Cornichon	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b>	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade	Salade d'Endives	Cake au <b>Chou Rouge &amp; Pomme BIO</b>
		Dos de Lieu Noir Sauce Massalé	Bolognaise aux <b>Lentilles Vertes BIO Françaises</b>	Rôti de Veau <b>Français</b> aux Morilles & Vin Jaune	Boeuf <b>Français</b> façon Bourguignon	<b>Escalope de Porc HVE Fermier de Challonges</b> Sauce Moutarde	Emincé de Veau <b>Français</b> au Romarin	Dos de Cabillaud en Court-Mouillement
1	Semaine	<b>Boulghour BIO</b> Gonflé	<b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf	<b>PDT Grenailles BIO</b> Rôties	<b>Polenta BIO</b> au <b>Potimarron BIO</b>	Purée de <b>Brocolis &amp; Pois Cassés BIO</b>	<b>Polenta BIO</b> Tradition	<b>Lentilles Vertes BIO Françaises</b> Mijotées
		Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, au <b>Lait BIO</b>	<b>Butternut BIO</b> Rôti aux Epices	Champignons de Paris Farcis	Poêlée de Haricots Beurre	<b>Tomme Fermière IGP</b> de <b>Haute-Savoie</b>	Crumble de <b>Potimarron BIO</b>	Carottes <b>BIO</b> Vichy
		Camembert	<b>Raclette IGP</b>	Fromage de <b>Région</b>	<b>Meule de Savoie BIO</b>	<b>Carrot Cake Leztroy</b>	Fromage de <b>Région</b>	Fromage de <b>Région</b>
		Clémentine	P'tit Suisse Sucré	Bûche Praliné & Chocolat <b>Leztroy</b>	Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>		Cake aux Epices <b>Leztroy</b>	<b>Pomme BIO</b> cuite au Four
		lundi 30 déc.	mardi 31 déc.	Férié 01/01	jeudi 2 janv.	vendredi 3 janv.	samedi 4 janv.	dimanche 5 janv.
		Coleslaw, <b>Chou Blanc &amp; Carotte BIO</b>	Salade d'Endives & Noix	Toastinade à la Sardine & Salade Verte	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b>	<b>Betteraves Rouges BIO &amp; Maïs</b> en Vinaigrette	Salade de Chou-Fleur sauce Cocktail	Salade de <b>Lentilles BIO</b> Gribiche
		Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison	Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème	Suprême de Pintade <b>Française</b> Rôtie	<b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> & Sa Sauce Carbonara <b>Leztroy</b>	Jambon <b>Français</b> Braisé	<b>Boulettes de Boeuf BIO Français</b> façon Kefta	
		<b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf	<b>Pomme de terre Grenailles BIO</b> Rôties	Haricots Lingots Tomatés	Gratin de Courge Spaghetti	Petits-Pois & Carottes de <b>Reignier</b> Etuvés	Gratin <b>Pommes de Terre &amp; Poireaux BIO</b>	<b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre
		Brie	<b>Potimarron BIO</b> Rôti au Beurre	Gratin de Cardons Tradition	Camembert	Fromage de <b>Région</b>	<b>Carottes &amp; Navets BIO</b> à l'Orientale	
		<b>Purée de Pomme BIO Lezsaïsons</b>	<b>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</b>	Fromage de <b>Région</b>	Quartiers de Kaki au Sirop	<b>Abondance AOP</b>	Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Fromage de <b>Région</b>
			<b>Kiwi BIO</b> de la Vallée du Rhône	<b>Pomme BIO</b> cuite au Four		Compote <b>Lezsaïsons</b>		

# 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

MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2024

	49	50	51	52	53																			
	<b>lundi 2 déc.</b> -- Dos de Cabillaud Huile d'Olive & Citron <b>Cake au Fromage Leztroy</b> Penne Rigate BIO Alpina Savoie Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier Comté BIO AOP Pomme BIO de Cercier	<b>lundi 9 déc.</b> Soupe de Légumes BIO Lezsaïsons & Croûtes Croustilles Savoyarde, Crozets BIO Alpina Savoie Gratin de Crozets BIO Alpina Savoie & Riz Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	<b>lundi 16 déc.</b> -- Chipolata de La Salaison des Alpes, La Roc <b>Fatouf BIO Tomates &amp; Sauce Fromage Blanc</b> Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Petits Pois Etuvés Meule de Savoie BIO Paire BIO de Cercier	<b>lundi 23 déc.</b> Vacances Scolaires -- Dos de Lieu Noir Sauce Massalé <b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b> Boulghour BIO Gonflé Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, Lait BIO Camembert Clémentine	<b>lundi 30 déc.</b> Coleslaw, Carottes & Chou BIO Colombo de Colin d'Alaska et Petits Légumes <b>Colombo de Petits Légumes</b> Riz Basmati BIO façon Pilaf Brie Purée de Pomme BIO Lezsaïsons	<b>mardi 3 déc.</b> Crème Dubarry Lezsaïsons Sauté de Filet de Poulet Français N.A. sauce <b>Quenelles Nature Sauce Tomate</b> Polenta BIO Tradition Bûche de Chèvre Fromage Demi-Sec Fermier de La Chèvrerie Clémentine	<b>mardi 10 déc.</b> -- <b>Quenelle Nature BIO de St-Jean-de-Royans</b> Riz BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO en Béchamel Abondance AOP Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy	<b>mardi 17 déc.</b> <b>Polage St Germain BIO Lezsaïsons</b> Cappelletti de Royans Epinards & Fromage -- <b>Polage St Germain BIO Lezsaïsons</b> Cappelletti de Royans Epinards & Fromage -- <b>Polage St Germain BIO Lezsaïsons</b> Cappelletti de Royans Epinards & Fromage -- Yaourt aux Coings BIO du Crêt Joli	<b>mardi 24 déc.</b> <b>Œufs Durs BIO Français &amp; Mayonnaise Lezsaïsons</b> Bolognaise de Lentilles Vertes BIO Française Riz Camarguais BIO IGP Butternuts BIO Rôtis aux Epices P'fit Suisse Sucré	<b>mardi 31 déc.</b> -- Aiguillette de Poulet Français à la Crème <b>Fian Dubarry</b> PDT Grenailles BIO Rôties Potimarrons BIO Rôtis Comté BIO AOP Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	<b>mercredi 4 déc.</b> <b>Carottes &amp; Navets BIO</b> en Macédoine <b>Steak Haché Charolais BIO Français</b> & son J <b>Œufs Brouillés BIO au Fromage</b> Patates Douces BIO façon Potatoes Fondue de Poireaux BIO -- Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO	<b>mercredi 11 déc.</b> <b>Céleri Rave BIO</b> Râpé en Rémoulade Escalope de Dinde Française Sauce au Miel <b>Quiche au Fromage, Lait &amp; Œufs BIO</b> Blé BIO Tomaté Carré du Trièves BIO de La Laiterie du MI-AL Compote Pomme & Nectarine Lezsaïsons	<b>mercredi 18 déc.</b> Repas de Noël CL Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy Filet de Poulet Jaune Français, sauce Crème <b>Quenelle Nature Sauce Béchamel aux Morilles</b> Gratin au PDT HVE de Savoie à l'Abondance Bûche Praliné & Chocolat Leztroy Clémentines & Papillotes Cémoi de Chamb	<b>mercredi 25 déc.</b> Férié Terrine de Campagne & Cornichon <b>Soufflé à l'Abondance</b> Rôti de Veau Français aux Morilles & Vin Jaune <b>Fian Brocolis &amp; Anichaut</b> PDT Grenailles BIO Rôties Champignons de Paris Farcis Fromage de Région Bûche Praliné & Chocolat Leztroy	<b>mercredi 1 janv.</b> Férié Toast de Sardine & Salade Verte <b>Cake au Fromage Leztroy</b> Suprême de Pintade Français Rôti Terrine de Potimarron BIO Haricots Lingots à la Tomate Gratin de Cardons Tradition Fromage de Région Pomme BIO cuite au Four	<b>jeudi 5 déc.</b> Salade de Haricots Verts BIO Français Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO façon Pilaf -- Yaourt Fermier du GAEC du Pré Jourdan, St Laurent à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	<b>jeudi 12 déc.</b> Parmentière de PDT BIO Collin d'Alaska Plein Filet Pané & Sauce Tartare Bolognaise de Pots Chiche au Potimarron BIO Carottes BIO Vichy -- Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de St-Ge	<b>jeudi 19 déc.</b> Repas de Noël Palmier Feuilleté Tomaté & Comté BIO Leztroy Trio de Poissons & Gnocchis BIO Crèmeux <b>Gnocchis BIO Crèmeux sans poisson</b> Riz Basmati BIO façon Pilaf -- Bûche Praliné & Chocolat Leztroy Clémentines & Papillotes Cémoi de Chamb	<b>jeudi 26 déc.</b> Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy Bourguignon de Bœuf Français <b>Œufs Brouillés BIO au Fromage</b> Polenta BIO au Potimarron BIO -- Flan Vanille au Lait BIO de Minzier	<b>jeudi 2 janv.</b> Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy Sauce Carbonara Leztroy Sauce Crémeuse aux Légumes Torsades BIO Alpina Savoie Fromage Râpé Français Kaki au Sirop	<b>jeudi 13 déc.</b> Chou Chinois BIO sauce Cocktail Leztroy Sauté de Veau HVE Français aux Olives <b>Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette</b> Purée PDT & Potimarron BIO de Savoie Camembert Tomme AOP des Bauges Clémentine	<b>jeudi 20 déc.</b> Salade de Betteraves BIO & Vinaigrette Bolognaise de Bœuf BIO Français <b>Bolognaise de Lentilles Vertes BIO</b> Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie façon Pilaf Fromage Râpé Français Compote Pomme & Potimarron BIO Lezsaïsons	<b>jeudi 27 déc.</b> Céleri Rave BIO Râpé Escalope de Porc HVE Fermier de Challong <b>PDT BIO au Four</b> Purée Brocolis & Pois Cassés BIO Meule de Savoie BIO Tomme Fermière IGP de Haute-Savoie Carrot Cake	<b>jeudi 16 janv.</b> Betteraves BIO & Maïs Vinaigrette <b>Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette</b> Petits Pois & Carottes de Reigner Etuvés Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive Leztroy Yaourt Nature Sucré de La Ferme des 4 Sais

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