

Portages à Domicile : ETREMBIERES

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2025

	lundi 3 févr.	mardi 4 févr.	mercredi 5 févr.	jeudi 6 févr.	vendredi 7 févr.	samedi 8 févr.	dimanche 9 févr.
Semaine 6	<p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie</p> <p>Émincé de Poulet Français façon Yassa</p> <p>PDT de Savoie au Four</p> <p>Chou Frisé BIO Poêlé</p> <p>Tomme IGP de Savoie de la Fruitière de Hauteville-sur-Fler</p> <p>Clémentine</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Dos de Lieu Noir sauce Paprika</p> <p>Riz BIO au Curry cuit façon Pilaf</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Gruyère IGP</p> <p>Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzler</p>	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Rôti de Boeuf Français au Jus</p> <p>Gratin Dauphinois aux PDT de Savoie HVE</p> <p>Navets BIO Poêlés</p> <p>Reblochon AOP</p> <p>P'tit Suisse Sucré</p>	<p>Salade d'Endives & Vinaigrette</p> <p>Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette</p> <p>Blé BIO à la Tomate</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaïsons</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon AOP</p> <p>Blattes BIO à la Tomate</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate Leztroy</p> <p>Rôti de Boeuf Français et son Jus</p> <p>Écrasé de Pommes de Terre BIO</p> <p>Brocolis BIO Persillés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Cake au Citron Leztroy</p>	<p>Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO</p> <p>Sauté de Porc Français aux Oignons</p> <p>Purée de Pois Cassés BIO</p> <p>Gratin de Cardons Tradition</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>
Semaine 7	<p>Terrine de Brocolis & Carottes BIO</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli</p> <p>Fromage de Chèvre Demi-Sec de La Chèvrerie des Moises, Habère-Poche</p> <p>Compotée Pomme & Myrtille Française Lezsaïsons</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Filet de Poulet Français Poché sauce Pesto</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée</p> <p>Endives Gratinées</p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>Yaourt à la Poire BIO de Minzler</p>	<p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO</p> <p>Emincé de Veau BIO Français au Romarin</p> <p>Pommes de terre Grenailles BIO Rôties</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Curry</p> <p>Brie des Pâturages Comtois</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy</p> <p>Brocolis BIO Persillés</p> <p>Comté AOP BIO</p> <p>Orange BIO</p>	<p>Salade de Pommes de Terre BIO</p> <p>Chipolata de La Maison Hofer, Challonges</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Quatre-Quarts Leztroy</p>	<p>Betteraves Rouges BIO & Maïs en Vinaigrette</p> <p>Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes</p> <p>Pommes de Terre BIO au Four</p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Salade d'Ananas, Sirop de Vanille</p>	<p>Terrine de Campagne & Cornichon</p> <p>Bolognaise de Boeuf BIO Français</p> <p>Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Blattes BIO à la Béchamel</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Pommes Pâtissières BIO Lezsaïsons</p>
Semaine 8	<p>Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate Leztroy</p> <p>P'tit Colin sauce tomate à la Bisque de Homard</p> <p>Bouloghous BIO Gonflé</p> <p>Poêlée de Haricots Beurre</p> <p>Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>Macédoine de Légumes</p> <p>Diot au Vin Blanc de La Maison Hofer, Challonges</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Camembert des Pâturages Comtois</p> <p>Pomme IGP de Chevrier</p>	<p>Terrine de Brocolis & Carottes BIO, Mayonnaise Lezsaïsons</p> <p>Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices</p> <p>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Navets BIO Poêlés</p> <p>Gruyère IGP</p> <p>Mousse au Chocolat Leztroy</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Chili Con Carne au Boeuf BIO Français</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Haricots Plats en Persillade</p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p>Yaourt Fermier aux Fruits</p>	<p>Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO</p> <p>Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans Crémeux</p> <p>Flan Brocolis BIO & Artichaut</p> <p>Comté AOP BIO</p> <p>Crème Caramel, Œufs & Lait BIO de Minzler</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Sauté de Veau Français au Romarin</p> <p>Semoule BIO Gonflée</p> <p>Carottes & Navets BIO Etuvés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Yaourt Nature Sucré Fermier</p>	<p>Soupe de Légumes Lezsaïsons</p> <p>Brandade de Colin aux Pommes de Terre</p> <p>Chou Frisé BIO Poêlé</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>

Portages à Domicile : ETREMBIERES

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2025

		Semaine 9		Semaine 10			
Vacances Scolaires 24/02		mardi 25 févr.	Menu Pays Scandinaves 26/02	jeudi 27 févr.	vendredi 28 févr.	samedi 1 mars	dimanche 2 mars
Semaine 9	Cake Chèvre & Tomates Confités Leztroy Dos d'Eglefin sauce Aurore Patates Douces BIO Françaises façon Potatoes Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Camembert des Pâturages Comtois Orange BIO	Salade de Chou Chine Émincé de Dinde Française sauce au Miel Penne Rigate BIO Alpina Savoie Pointe d'Huile d'Olive Carottes BIO Vichy Reblochon AOP Clémentine	Salade de Betteraves Rouges & PDT BIO en Vinaigrette Crèmeux aux 2 Saumons Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Navets BIO Poêlés Raclette IGP Gâteau tout Chocolat à la Noix de Coco Leztroy	Saucisson de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron & Cornichon Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans , Sauce Tomatée Lezsaisons Petits Pois Etuvés Blé BIO au Beurre Meule de Savoie BIO Compotée Pomme & Coing Lezsaisons	Céleri Rave BIO en Rémoulade Carbonade de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie Fondue de Poireaux BIO , Crème & Curry Tomme de Savoie Yaourt Fermier aux Fruits	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette Poêlée de Haricots Verts BIO Français Purée Chou-Fleur & Haricots Blancs BIO Fromage de Région Muffin aux Myrtilles Leztroy	Betteraves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Chipolata de Région Grillée PDT BIO à la Vapeur Choux de Bruxelles Sautés Fromage de Région Fruit de Saison
	Duo Carottes & Panais BIO Râpés Gnocchis BIO sauce Tomatée Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO Tome des Bauges AOP Purée de Pomme BIO Lezsaisons	Céleri Rave BIO en Rémoulade Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Riz BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO à la Béchamel Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Bugnes	Oeufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons Brudet de Poissons Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Poêlée de Haricots Verts BIO Français Comté AOP BIO Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Salade Verte & Vinaigrette Boulettes de Boeuf BIO Français façon Kefta Spaghettis BIO Alpina Savoie Endives Gratinées Camembert des Pâturages Comtois Banane BIO des Antilles	Quartiers de Pomelos Corse IGP Emincé de Porc HVE de La Ferme de Challonges à la Moutarde Purée de Pois Cassés BIO Carottes BIO à la Crème Raclette IGP Tarte Flan Vanillé Leztroy	Salade de Haricots Beurre Colombo de Colin et ses Petits Légumes Polenta BIO Tradition Fromage de Région Salade de Fruits Frais	Salade Coleslaw, Chou Dur & Carotte BIO Émincé de Poulet Français à l'Italienne Gratin Pommes de Terre & Poireaux BIO Fromage de Région Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO
lundi 3 mars	Mardi Gras 04/03	mercredi 5 mars	jeudi 6 mars	vendredi 7 mars	samedi 8 mars	dimanche 9 mars	

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 FEVRIER 2025	6	lundi 3 févr.	Allergène	mardi 4 févr.	Allergène	mercredi 5 févr.	Allergène	jeudi 6 févr.	Allergène	vendredi 7 févr.	Allergène	
		Soupe de Butternut BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave BIO Rémoulade	1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	–	–	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	
		Emincé de Poulet Français Sauce Yassa	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Noir sauce Paprika	–	Rôti de Bœuf Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Croziflette Savoyarde, Croquets BIO Savoie & Gratins de Croquets BIO Savoie & Rablaction	1-2-3-8-10-14-	
		Pôelée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	Quenelle Nature sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Blé BIO Tomatés	1-2-3-8-			
		PDT de Savoie au Four	1-2-3-8-	Riz BIO au Curry	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois aux PDT de Savoie HVE	1-2-3-8-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-			
		Smyère IGP	1-	Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-			Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua	1-			
		Tomme IGP Savoie de Hauteville sur Fier	1-					Purée Pomme HVE Lezsaisons	–	Banane BIO des Antilles	–	
		Clémentine	–	Crème Dessert Vanille Leztroy au Lait BIO de	1-2-3-	P'liti Suisse Sucré	1-					
	7	lundi 10 févr.	Allergène	mardi 11 févr.	Allergène	mercredi 12 févr.	Allergène	jeudi 13 févr.	Allergène	vendredi 14 févr.	Allergène	
		–	–	Crème de Polimarron BIO de Savoie, Lezsa	1-2-3-8-10-14-	Macédoine de Légumes, Carottes & Navets	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	
		Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Filet de Poulet Français Poché sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Emincé de Veau BIO Français Romain	1-2-3-8-10-14-	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Falafel Tomaté BIO de Sassenage & Sauce	1-2-3-8-10-14-	
		Bolognaise de Pois Chiches & Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Légumes d'Hiver	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Sauce Crémée aux Légumes	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tomate	1-2-3-8-10-14-	
	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Semaoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-		
	Épinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-					Dés de Fromages de Région	1-	Meule de Savoie BIO	1-		
	Bûchette de Chèvre	1-	Yaourt à la Poire BIO de Minzier	1-	Pomme BIO de Cercier	–	Quartiers d' Orange BIO	–	Quatre-Quarts Leztroy	1-2-3-		
	Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises	–										
	Compotée Pomme & Myrtille Lezsaisons	–										
8	lundi 17 févr.	Allergène	mardi 18 févr.	Allergène	mercredi 19 févr.	Allergène	jeudi 20 févr.	Allergène	vendredi 21 févr.	Allergène		
	Potage St Germain BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-	–	–	Terrine Brocolis & Carottes BIO & Mayonnaise	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, Chou & Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-		
	P'liti Colin Sauce Tomatée à la Bisque de Haricots	1-2-3-8-10-14-	Diot de La Saison des Alpes au Vin Blanc	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet Français Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Chili Con Carne de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Gratin de Perlines Alpina Savoie Tomaté	1-2-3-8-10-14-		
	Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-	Chili Sin Carne de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-				
	Boullghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-				
	Bûche des Pâturages Comtois	1-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Navets BIO Poêlés	1-2-3-8-						
	Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbois	1-	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Mousse au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Yaourt Fermier BIO de Minzier	1-	Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO de Minzier	1-2-3-		
	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	–	Pomme IGP de Chevrier	–			à la Confiture de Fraise Lezsaisons	–				
9	lundi 24 févr.	Vacances Scolaires	mardi 25 févr.	Allergène	mercredi 26 févr.	Menu Pays Scandinaves	Allergène	jeudi 27 févr.	Allergène	vendredi 28 févr.	Allergène	
	–	–	Soupe à l'Oignon Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Darzoiv Mitraine (Betteraves & PDT BIO)	1-2-3-8-10-14-	Saucisson Rochois & Cornichon	1-2-3-8-10-14-	Râpé de Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-		
	Dos d'Eglefin Sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Emincé de Dinde Française au Miel	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Carbonade de Bœuf BIO des Savoie & du Jura	1-2-3-8-10-14-		
	Blé BIO Tomaté	1-2-3-8-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelle Nature BIO de Roynans sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-		
	Patates Douces BIO Rôties au Four	1-2-3-8-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie Pointe d'Huile	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie	1-2-3-8-		
	Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-	Emmental Râpé Français	1-			Meule de Savoie BIO	1-				
	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Clémentine	–	Kärléksmums Leztroy (Gâteau Chocolat & Nougat)	1-2-3-7-11-	Purée Pomme & Coing Lezsaisons	–	Fromage Blanc BIO de Minzier à la Crème de Marron BIO AOP	1-11-		
	Quartiers d' Orange BIO	–										
10	lundi 3 mars	Allergène	mardi 4 mars	Mardi Gras	Allergène	mercredi 5 mars	Cendres	Allergène	jeudi 6 mars	Allergène	vendredi 7 mars	Allergène
	Salade Carottes & Panais BIO	1-2-3-8-10-14-	–	–	Crème d'Épinards Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Quartiers de Pamelos Corse IGP	–		
	Gnocchis BIO sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Colombo d'Aiguillette de Poulet Français	1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-10-11-14-	Brudet (Ragoût de Colin sauce Tomate/sauce) BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Boulettes de Bœuf BIO Sauce Kefta	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Porc Français à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-		
			Colombo de Légumes d'Hiver	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-		
			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Semaoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Spaghettis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Purée de Pois Cassés BIO	1-2-3-8-		
			Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-					Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-		
	Comté BIO AOP	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont	1-			Emmental Râpé Français	1-				
	Tomme des Bauges AOP	1-	Bugnes	1-2-3-	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz	1-	Banane BIO des Antilles	–	Tarte Flan Vanillé Leztroy	1-2-3-		
	Purée de Pomme BIO Lezsaisons	–										

Substitut fromage au lait cru 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