

NOUS VOUS PRÉSENTONS  
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2025



## Portages à Domicile : ETREMBIERES

		Rentrée ! 06/01	mardi 7 Janv.	mercredi 8 Janv.	jeudi 9 Janv.	Epiphanie 10/01	samedi 11 Janv.	dimanche 12 Janv.
MENUS DU MOIS DE JANVIER 2025	Semaine 2	<p>Duo <b>Carottes &amp; Pancais BIO</b> Râpés</p> <p><b>Raviolis aux Légumes du Soleil BIO</b> de Royans à la Crème</p> <p><b>Navets BIO</b> Poêlés</p> <p><b>Reblochon AOP</b></p> <p>Yaourt <b>Fermier</b> Aromatisé aux Fruits</p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> Mimosa</p> <p>Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison</p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage de Chèvre Demi-Sec de <b>La Chèvrerie des Moises, Habère-Poche</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de Chez <b>Lacroix, Cercier</b></p>	<p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p>Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel &amp; Épices</p> <p><b>Polenta BIO</b> au <b>Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b></p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p><b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b></p> <p>Quartiers d'<b>Orange BIO</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p><b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> à Point &amp; sa Sauce Barbecue <b>Leztroy</b></p> <p><b>Penne Rigate BIO</b> au <b>Blé Complet Alpina Savoie</b></p> <p><b>Butternuts BIO</b> de <b>Savoie</b> Rôtis</p> <p>Camembert</p> <p>Fan Chocolat au <b>Lait BIO</b></p>	<p>Salade d'Endives Vinaigrette</p> <p>Knack <b>Française</b> de <b>La Salaison du Mont-Charvin</b></p> <p>Ecrasé de <b>Pommes de Terre BIO</b>, au <b>Lait BIO</b></p> <p>Chou façon Choucroute</p> <p><b>Comté BIO AOP</b> <b>Seignemartin, Nantua</b></p> <p>Galette des Rois à la Frangipane</p>	<p>Terrine de <b>Carotte BIO</b> &amp; Chou-Fleur, sauce Tartare <b>Leztroy</b></p> <p>Emincé de Veau <b>Français</b> au Romarin</p> <p><b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p>Purée de <b>Brocolis BIO</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p><b>Cœufs Brouillés BIO Français</b> à la Ciboulette</p> <p><b>Pommes de Terre BIO</b> au Four</p> <p><b>Blettes BIO</b> à la Béchamel</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Moelleux au Chocolat <b>Leztroy</b></p>
	Semaine 3	<p>Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p>Petits-Pois &amp; Carottes de <b>Reignier</b> Etuvés</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b>, Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Blé BIO</b> façon Pilaf</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b>, Crème &amp; Curry</p> <p>Brie</p> <p>Gâteau au Yaourt, Amande &amp; Pistache <b>Leztroy</b></p>	<p>Cake au <b>Chou Rouge &amp; Pomme BIO</b></p> <p>Filet de Merlu à l'Italienne</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Blettes BIO</b> à la Béchamel</p> <p><b>Abondance AOP</b></p> <p><b>Banane BIO</b> des Antilles</p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Saucisse au Chou de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b></p> <p><b>PDT BIO</b> à la Vapeur</p> <p>Purée de <b>Brocolis BIO</b></p> <p><b>Gruyère AOP</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Abricot BIO</b> <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Chou Rouge Vinaigrette</p> <p>Sauté de <b>Veau BIO Français</b> aux Olives</p> <p><b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée</p> <p>Petits Légumes à l'Orientale, <b>Carottes &amp; Navets BIO</b></p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Clémentine</p>	<p>Chou Rouge Vinaigrette</p> <p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Escalope de Dinde <b>Française</b> à la Crème</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p><b>Chou Frisé BIO</b> Poêlé</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Crème Caramel, <b>Cœufs &amp; Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Coleslaw, <b>Chou Blanc &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Poêlée de Haricots Beurre</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>

NOUS VOUS PRÉSENTONS  
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2025



## Portages à Domicile : ETREMBIERES

		lundi 20 Janv.	mardi 21 Janv.	mercredi 22 Janv.	jeudi 23 Janv.	vendredi 24 Janv.	samedi 25 Janv.	dimanche 26 Janv.
Semaine 4	Semaine 4	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b></p> <p><b>Coquillettes Semi-Complètes BIO</b> <b>Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p><b>Blettes BIO</b> à la Béchamel</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p><b>Kiwi BIO</b> de la Vallée du Rhône</p>	<p>Coleslaw, <b>Chou Blanc &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Dos d'Eglefin sauce Aurore</p> <p><b>Boulghour BIO</b> Gonflé</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b></p> <p><b>Tome des Bauges AOP</b></p> <p>Cake au Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Hachis Parmentier <b>Leztroy</b>, <b>Boeuf Français</b>, <b>Carottes &amp; PDT BIO</b></p> <p><b>Brocolis BIO</b> Persillés</p> <p>Brie des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p>Tarte aux <b>Pommes BIO</b> façon Crumble <b>Leztroy</b></p>	<p>Chou-fleur à la Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Sauté de Filet de Poulet <b>Français Nouvelle Agriculture</b> Sauce au Curry</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Butternut BIO</b> Rôtie au Beurre</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Yaourt aux Fruits Rouges BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux PDT de <b>Savoie et Reblochon AOP</b></p> <p><b>Carottes BIO</b> Vichy</p> <p><b>Raclette IGP</b></p> <p><b>Orange BIO</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Blanquette de Veau <b>Français</b></p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Gratin de Courge Spaghetti</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Salade d'Agrumes</p>	<p>Salade de <b>Carottes BIO</b> Râpées</p> <p>Diot au Vin Blanc de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b></p> <p>Gratin <b>Pommes de Terre &amp; Poireaux BIO</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>
		Semaine 5	Semaine 5	<p>Terrine de <b>Potimarron BIO</b></p> <p>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Provençale</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p><b>Comté BIO AOP</b> <b>Seignemartin, Nantua</b></p> <p><b>Purée de Pomme BIO</b> <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Macédoine de Légumes</p> <p>Gratin Crèmeux de Colin aux <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Semoule BIO</b> de <b>Savoie</b> Gonflée</p> <p>Endives Braisées</p> <p><b>Abondance AOP</b></p> <p>Clémentine</p>	<p>Nouvel An Chinois 29/01</p> <p>Mélange <b>Carottes BIO</b> &amp; Maïs sauce Sucrée</p> <p>Samoussa de Légumes aux Epices</p> <p><b>Riz BIO</b> façon Cantonais</p> <p><b>Brocolis BIO</b> Persillés</p> <p>Camembert</p> <p>Panacotta Coco Coulis Mangue &amp; Banane <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Bourguignon au <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; du Jura</b></p> <p>Ecrasé de Patate Douce &amp; <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Tome des Bauges AOP</b></p> <p>Yaourt <b>Fermier</b> Aromatisé aux Fruits</p>	<p>Chandeleur 31/01</p> <p>Salade de <b>Haricots Verts BIO Français</b> et Vinaigrette Coco &amp; Curry</p> <p>Jambon Blanc</p> <p><b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p>Petits-Pois cuits à l'Étuvée</p> <p><b>Abondance AOP</b></p> <p>Crêpe fourrée Chocolat &amp; Noisette</p>

# Atelier Faucigny - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND 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	2		3		4		5			
	lundi 6 janv.	Allergène	mardi 7 janv.	Allergène	mercredi 8 janv.	Allergène	jeudi 9 janv.	Allergène	vendredi 10 janv.	Allergène
Semaine	Carottes & Panais BIO Râpés en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Macédoine de Légumes, Carottes & Navet	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	-	-
	Raviolis BIO Légumes du Soleil BIO Crémés	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin et ses Petits Légumes de	1-2-3-8-10-11-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Miel	1-2-3-8-10-14-	S Steak Haché BIO Charolais & sa Sauce Bar	1-2-3-8-10-14-	Knack de La Saison du Mont-Charvin, Dou	1-2-3-8-10-14-
	Yaourf Fermier BIO de Minzier	1-	Colombo de Petits Légumes	1-2-3-8-10-11-14-	Boulettes de Pain Chiche BIO & Coulis Toma	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes Bio	1-2-3-8-10-14-	Œufs Broilés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-
	à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons	1-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Polenta BIO au Polimarron BIO de Savoie	1-2-3-8-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO	1-2-3-8-
Semaine			Bûche de Chèvre	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du MI-Al	1-	Emmental Râpé Français	1-	Chou façon Choucroûte	1-2-3-8-
			Pomme BIO de Lacroix, Cercier	-	Quartier d'Orange BIO	-	Flan Chocolat Leztroy, au Lait BIO	1-2-3-7-	Comté BIO AOP de Seigne Marlin, Nantua	1-
									Galette des Rois à la Frangipane	1-2-3-11-
Semaine	lundi 13 janv.	Allergène	mardi 14 janv.	Allergène	mercredi 15 janv.	Allergène	jeudi 16 janv.	Allergène	vendredi 17 janv.	Allergène
	Pommes de Terre BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Courgette BIO de Savoie, Lezsa	1-2-3-8-10-14-	-	-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	-	-
	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citr	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans Coulis Prov	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Saucisse au Chou de La Saison des Alpes	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau BIO Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-
	Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Blé BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Œufs Broilés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-
Semaine			Fondue de Poireaux BIO au Curry	1-2-3-8-	Blettes BIO Etuviées	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-
			Yaourf Nature Sucré BIO de La Ferme du Cr	1-	Abondance AOP	1-	Dés de Gruyère AOP	1-	Légumes à l'Orientale (Carottes & Navets B	1-2-3-8-
					Banane BIO des Antilles	-	Compote Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	1-2-3-	Meule de Savoie BIO	1-
									Clémentine	-
Semaine	lundi 20 janv.	Allergène	mardi 21 janv.	Allergène	mercredi 22 janv.	Allergène	jeudi 23 janv.	Allergène	vendredi 24 janv.	Allergène
	Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	-	-	-	1-2-3-8-10-14-	Crème du Dubarry Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Quiche au Fromage, Lait & Œufs BIO Franç	1-2-3-8-10-14-	Dos d'Eglefin Sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Hachis Parmentier, Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français N.A. Sauc	1-2-3-8-10-14-	Tariflette Savoyarde Leztroy, PDT de Savoie	1-2-3-8-10-14-
	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Hachis Parmentier, Pain BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Gratin de PDT de Savoie & Kebabian AOP	1-2-3-8-10-14-
Semaine			Boullghour BIO Gonflé	1-2-3-8-			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-		
			Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-						
			Bife des Pâturages Comtois	1-						
			Tome AOP des Bauges	1-						
Semaine	lundi 27 janv.	Allergène	mardi 28 janv.	Allergène	mercredi 29 janv.	Allergène	jeudi 30 janv.	Allergène	vendredi 31 janv.	Allergène
	-	-	Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Mais & sauce Sucrée	1-2-3-8-10-12-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de Haricots Verts BIO Français, Sauc	1-2-3-8-10-11-14-
	Aiguillettes de Poulet Français à la Provenç	1-2-3-8-10-14-	Gratin de Colin aux Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Samoussas de Légumes aux Epices	1-2-3-7-8-10-14-	Bourguignon de Bœuf BIO des GAEC des Sc	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc en Tranche	1-2-3-8-10-14-
	Quiche au Fromage, Lait & Œufs BIO	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pain Chiche du Polimarron B	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO façon Cantonais	1-2-3-8-	Œufs Broilés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsa	1-2-3-8-10-14-
Semaine			Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-			Purée PDT BIO & Patate Douce	1-2-3-8-	Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
			Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-						
			Poelée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-			Fromage Blanc BIO de Minzier		Emmental Râpé Français	1-
			Comté AOP	1-			à la Confiture de Nectarine Lezsaisons	1-	Crêpe Chocolat & Noisette	1-2-3-7-11-
		Purée de Pomme BIO Lezsaisons	-	Clémentine	-					

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