

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 Carottes & Pancais BIO Râpés</p> <p>Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Royans à la Crème</p> <p>Navets BIO Poêlés</p> <p>Reblochon AOP</p> <p>Yaourt Fermier Aromatisé aux Fruits</p>	<p>Betteraves Rouges BIO Mimosa</p> <p>Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage de Chèvre Demi-Sec de La Chèvrerie des Moises, Habère-Poche</p> <p>Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier</p>	<p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices</p> <p>Polenta BIO au Potimarron BIO de Savoie</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Steak Haché de Boeuf BIO à Point & sa Sauce Barbecue Leztroy</p> <p>Penne Rigate BIO au Blé Complet Alpina Savoie</p> <p>Butternuts BIO de Savoie Rôti</p> <p>Camembert</p> <p>Fan Chocolat au Lait BIO</p>	<p>Salade d'Endives Vinaigrette</p> <p>Knack Française de La Salaison du Mont-Charvin</p> <p>Ecrasé de Pommes de Terre BIO, au Lait BIO</p> <p>Chou façon Choucroute</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Galette des Rois à la Frangipane</p>	<p>Terrine de Carotte BIO & Chou-Fleur, sauce Tartare Leztroy</p> <p>Emincé de Veau Français au Romarin</p> <p>Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO</p> <p>Cœufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette</p> <p>Pommes de Terre BIO au Four</p> <p>Blettes BIO à la Béchamel</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Moelleux au Chocolat Leztroy</p>
	Semaine 3	<p>Parmentière de Pommes de Terre BIO</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p>Petits-Pois & Carottes de Reignier Etuvés</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons</p> <p>Blé BIO façon Pilaf</p> <p>Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry</p> <p>Brie</p> <p>Gâteau au Yaourt, Amande & Pistache Leztroy</p>	<p>Cake au Chou Rouge & Pomme BIO</p> <p>Filet de Merlu à l'Italienne</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Blettes BIO à la Béchamel</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Saucisse au Chou de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</p> <p>PDT BIO à la Vapeur</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Gruyère AOP</p> <p>Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons</p>	<p>Chou Rouge Vinaigrette</p> <p>Sauté de Veau BIO Français aux Olives</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée</p> <p>Petits Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Clémentine</p>	<p>Chou Rouge Vinaigrette</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Escalope de Dinde Française à la Crème</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Chou Frisé BIO Poêlé</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Crème Caramel, Cœufs & Lait BIO de Minzier</p>	<p>Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO</p> <p>Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO</p> <p>Poêlée de Haricots Beurre</p> <p>Fromage de Région</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>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO</p> <p>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Blettes BIO à la Béchamel</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO</p> <p>Dos d'Eglefin sauce Aurore</p> <p>Boulghour BIO Gonflé</p> <p>Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli</p> <p>Tome des Bauges AOP</p> <p>Cake au Chocolat Leztroy</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Hachis Parmentier Leztroy, Boeuf Français, Carottes & PDT BIO</p> <p>Brocolis BIO Persillés</p> <p>Brie des Pâturages Comtois</p> <p>Tarte aux Pommes BIO façon Crumble Leztroy</p>	<p>Chou-fleur à la Vinaigrette Leztroy</p> <p>Sauté de Filet de Poulet Français Nouvelle Agriculture Sauce au Curry</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Butternut BIO Rôtie au Beurre</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Raclette IGP</p> <p>Orange BIO</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Blanquette de Veau Français</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Gratin de Courge Spaghetti</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Salade d'Agrumes</p>	<p>Salade de Carottes BIO Râpées</p> <p>Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</p> <p>Gratin Pommes de Terre & Poireaux BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>
		Semaine 5	Semaine 5	<p>Terrine de Potimarron BIO</p> <p>Aiguillette de Poulet Français à la Provençale</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Purée de Pomme BIO Lezsaisons</p>	<p>Macédoine de Légumes</p> <p>Gratin Crèmeux de Colin aux Poireaux BIO</p> <p>Semoule BIO de Savoie Gonflée</p> <p>Endives Braisées</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Clémentine</p>	<p>Nouvel An Chinois 29/01</p> <p>Mélange Carottes BIO & Maïs sauce Sucrée</p> <p>Samoussa de Légumes aux Epices</p> <p>Riz BIO façon Cantonais</p> <p>Brocolis BIO Persillés</p> <p>Camembert</p> <p>Panacotta Coco Coulis Mangue & Banane Leztroy</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Bourguignon au Boeuf BIO des GAEC des Savoie & du Jura</p> <p>Ecrasé de Patate Douce & Pommes de Terre BIO</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Tome des Bauges AOP</p> <p>Yaourt Fermier Aromatisé aux Fruits</p>	<p>Salade de Haricots Verts BIO Français et Vinaigrette Coco & Curry</p> <p>Jambon Blanc</p> <p>Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Petits-Pois cuits à l'Étuvée</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Crêpe fourrée Chocolat & 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-	Tarte aux Pommes BIO façon Crumble Leztr	1-2-3-	Yaourf aux Fruits Rouges BIO de Minzier	1-	Quartiers d'Orange BIO	-
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-			Fromage Blanc BIO de Minzier		Emmental Râpé Français	1-
			Poelée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-			à la Confiture de Nectarine Lezsaisons	1-	Crêpe Chocolat & Noisette	1-2-3-7-11-
			Comté AOP	1-						
		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