



Restauration Scolaire : ETREMBIERES ECOLE



Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2025	Semaine 6	lundi 3 févr. Soupe de Butternut BIO Lezsaisons Émincé de Poulet Français façon Yassa PDT de Savoie au Four Tomme IGP de Savoie de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier Clémentine	mardi 4 févr. Céleri Rave BIO en Rémoulade Dos de Lieu Noir sauce Paprika Riz BIO au Curry cuit façon Pilaf Carottes BIO Vichy Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier	jeudi 6 févr. Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette Blé BIO à la Tomate Fondue de Poireaux BIO Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Purée de Pomme HVE Lezsaisons	vendredi 7 févr. Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon AOP Banane BIO des Antilles
	Semaine 7	lundi 10 févr. Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Tartare Leztroy Riz BIO cuit façon Pilaf Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli Fromage de Chèvre Demi-Sec de La Chèvrerie des Moises, Habère-Poche Compotée Pomme & Myrtille Française Lezsaisons	mardi 11 févr. Crème de Potimarron BIO de Savoie Lezsaisons Filet de Poulet Français Poché sauce Pesto Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Yaourt à la Poire BIO de Minzier	jeudi 13 févr. Salade Verte, Dèc de Fromage de Région & Vinaigrette Leztroy Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy Quartiers d' Orange BIO	vendredi 14 févr. Salade de Pommes de Terre BIO Bouchée à l'Itallenne BIO (Riz, Tomate & Mozzarella) & Sa Sauce Barbecue Leztroy Poêlée de Haricots Verts BIO Français Meule de Savoie BIO Quatre-Quarts Leztroy
	Semaine 8	lundi 17 févr. Potage Saint Germain BIO Lezsaisons P'tit Colin sauce tomate à la Bisque de Homard Boulghour BIO Gonflé Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	mardi 18 févr. Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Polenta BIO Tradition Fondue de Poireaux BIO Camembert des Pâturages Comtois Pomme IGP de Chevrier	jeudi 20 févr. Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Chili Con Carne au Boeuf BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Fraise Lezsaisons	vendredi 21 févr. Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO Gratın de Perlines Alpina Savoie Tomaté Crème Caramel, Œufs & Lait BIO de Minzier
	Semaine 9	Vacances Scolaires 24/02 Votre Equipe	Vacances Scolaires 24/02 Leztroy	Vacances Scolaires 24/02	Vacances Scolaires 24/02 
	Semaine 10	lundi 3 mars 	mardi 4 mars	jeudi 6 mars vous souhaite	vendredi 7 mars de Bonnes Vacances !

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Atelier Rochois - 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

Date	Allergène	Menu	Allergène	Menu	Allergène	Menu	Allergène	Menu	Allergène	
										Date
6	Allergène	lundi 3 févr. Soupe de Butternut BIO Lezsaisons	Allergène	mardi 4 févr. Céleri Rave BIO Rémoulade	Allergène	mercredi 5 févr. Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	Allergène	jeudi 6 févr. Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette	Allergène	vendredi 7 févr. Salade Verte & Vinaigrette Letzroy
		Emincé de Poulet Français Sauce Yassa		Dos de Lieu Noir sauce Paprika		Rôti de Bœuf Français & son Jus		Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette		Crozziflette Savoyarde, Crozets BIO Savoie & Gratins de Crozets BIO Savoie & Beblachon
		Pâtée de Haricots Verts BIO Français		Quenelle Nature sauce Béchamel		Petits-Pois Etuvés		Blé BIO Tomatés		
		PDT de Savoie au Four		Riz BIO au Curry		Gratin Dauphinois aux PDT de Savoie HVE		Fondue de Poireaux BIO		
		Gruyère IGP		Carottes BIO Vichy				Comté BIO AOP de Seigne Marlin, Nantua		
		Tomme IGP Savoie de Hauteville sur Fier				P'tit Suisse Sucré		Purée Pomme HVE Lezsaisons		Banane BIO des Antilles
		Clémentine		Crème Dessert Vanille Letzroy au Lait BIO de						
7	Allergène	lundi 10 févr. --	Allergène	mardi 11 févr. Crème de Polimarran BIO de Savoie, Lezsa	Allergène	mercredi 12 févr. Macédoine de Légumes, Carottes & Navets	Allergène	jeudi 13 févr. Salade Verte & Vinaigrette Letzroy	Allergène	vendredi 14 févr. Salade de PDT BIO
		Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce		Filet de Poulet Français Poché sauce Pesto		Emincé de Veau BIO Français Romarin		Sauce Carbonara Letzroy		Bouchées à l'Italienne BIO & Sa Sauce Barb
		Bolognaise de Pois Chiches & Carottes BIO		Colombo de Légumes d'Hiver		Œufs Brouillés BIO au Fromage		Sauce Crémée aux Légumes		Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Toma
		Riz BIO cuit façon Pilaf		Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée		PDT Grenailles BIO Rôties		Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive		Haricots Verts BIO Français Persillés
		Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier								
		Bûchette de Chèvre								
		Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises		Yaourt à la Poire BIO de Minzier		Pomme BIO de Cercier		Dés de Fromages de Région		Meule de Savoie BIO
		Compotée Pomme & Myrtille Lezsaisons						Quartiers d'Orange BIO		Quatre-Quarts Letzroy
8	Allergène	lundi 17 févr. Potage St Germain BIO Lezsaisons	Allergène	mardi 18 févr. --	Allergène	mercredi 19 févr. Terrine Brocolis & Carottes BIO & Mayonnaise	Allergène	jeudi 20 févr. Salade Verte & Vinaigrette Letzroy	Allergène	vendredi 21 févr. Coleslaw, Chou & Carottes BIO
		P'tit Colin Sauce Tomatée à la Bisque de Ho		Diot de La Salason des Alpes au Vin Blanc		Pilon de Poulet Français Miel & Epices		Chili Con Carne de Bœuf BIO Français		Gratin de Perlines Alpina Savoie Tomaté
		Quenelle Nature sauce Tomate		Quiche au Fromage		Purée Carottes & Lentilles Corail BIO		Chili Sin Carne de Poa BIO Français		
		Boughour BIO Gonflé		Polenta BIO Tradition		Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre		Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf		
		Brie des Pâturages Comtois		Fondue de Poireaux BIO		Navels BIO Poêlés				
		Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arb		Camembert des Pâturages Comtois				Yaourt Fermier BIO de Minzier		
		Kiwi BIO de la Vallée du Rhône		Pomme IGP de Chevrier		Mousse au Chocolat Letzroy		à la Confiture de Fraise Lezsaisons		Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO de Mi
9	Allergène	lundi 24 févr. Vacances Scolaires --	Allergène	mardi 25 févr. Soupe à l'Oignon Letzroy	Allergène	mercredi 26 févr. Menu Pays Scandinaves Darzoviu Mistraine (Betteraves & PDT BIO)	Allergène	jeudi 27 févr. Saucisson Rochois & Cornichon	Allergène	vendredi 28 févr. Râpé de Céleri Rave BIO en Rémoulade
		Dos d'Eglefin Sauce Aurore		Emincé de Dinde Française au Miel		Crèmeux aux 2 Saumons		Œufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons		Carbonade de Bœuf BIO des Savoie & du J
		Blé BIO Tomaté		Bolognaise de Pois BIO Français		Dahl de Lentilles Corail BIO		Quenelle Nature BIO de Royans sauce Tom		Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette
		Patates Douces BIO Rôties au Four		Penne Rigate BIO Alpina Savoie Pointe d'Hu		Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf		Petits Pois Etuvés		Ecroasé de Pommes de Terre de Savoie
		Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO								
		Camembert des Pâturages Comtois		Emmental Râpé Français				Meule de Savoie BIO		Fromage Blanc BIO de Minzier
		Quartiers d'Orange BIO		Clémentine		Kärléksmums Letzroy (Gâteau Chocolat & N		Purée Pomme & Coing Lezsaisons		à la Crème de Marron BIO AOP
10	Allergène	lundi 3 mars Salade Carottes & Panais BIO	Allergène	mardi 4 mars Mardi Gras --	Allergène	mercredi 5 mars Crème d'Epinards Lezsaisons	Allergène	jeudi 6 mars Salade Verte & Vinaigrette Letzroy	Allergène	vendredi 7 mars Quartiers de Pomelos Corse IGP
		Gnocchis BIO sauce Tomate		Colombo d'Aiguillette de Poulet Français		Brudet (Ragoût de Colin sauce Tomate/Sar		Boulettes de Bœuf BIO Sauce Keffa		Emincé de Porc Français à la Moutarde
				Colombo de Légumes d'Hiver		Quenelle Nature sauce Tomate		Faites BIO Tomatés & Sauce Fromage Blan		Œufs Brouillés BIO au Fromage
				Riz BIO cuit façon Pilaf		Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée		Spaghettis BIO Alpina Savoie		Purée de Pois Cassés BIO
				Blettes BIO Béchamel						Carottes BIO à la Crème
				Emmental Râpé Français						
		Comté BIO AOP		Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont		Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz				
		Tomme des Bauges AOP		Bugnes						
		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