



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 Gratins de Perlines Alpina Savoie Tomaté Crème Caramel, Œufs & Lait BIO de Minzier | |
| | Semaine 9 | Vacances Scolaires 24/02 Votre Equipe | | mardi 25 févr. Leztroy | jeudi 27 févr. | vendredi 28 févr.  |
| | 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 | Allergène | Allergène | Allergène | Allergène | Allergène | Allergène | | | | | | |
|------|---|---|---|---|--|--|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | lundi 3 févr. | mardi 4 févr. | mercredi 5 févr. | jeudi 6 févr. | vendredi 7 févr. | |
| 6 | Soupe de Butternut BIO Leszaisons Emincé de Poulet Français Sauce Yassa Pâtée de Haricots Verts BIO Français PDT de Savoie au Four Gruyère IGP Tomme IGP Savoie de Hauteville sur Fier Clémentine | Céleri Rave BIO Rémoulade Dos de Lieu Noir sauce Paprika Quenelle Nature sauce Béchamel Riz BIO au Curry Carottes BIO Vichy Crème Dessert Vanille Letzroy au Lait BIO de | Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Rôti de Bœuf Français et son Jus Petits-Pois Etuvés Gratin Dauphinois aux PDT de Savoie HVE P'tit Suisse Sucré | – Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette Blé BIO Tomatés Fondue de Poireaux BIO Comté BIO AOP de Seigne Marlin, Nantua Purée Pomme HVE Leszaisons | – Salade Verte & Vinaigrette Letzroy Croziflette Savoyarde, Crozets BIO Savoie & Gratin de Crozets BIO Savoie & Beblachon | – Banane BIO des Antilles | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – |
| 7 | – Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Bolognaise de Pois Chiches & Carottes BIO Riz BIO cuit façon Pilaf Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier Bûchette de Chèvre Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises Compotée Pomme & Myrtille Leszaisons | Crème de Polimarran BIO de Savoie, Leszaisons Filet de Poulet Français Poché sauce Pesto Colombo de Légumes d'Hiver Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Yaourt à la Poire BIO de Minzier | – Macédoine de Légumes, Carottes & Navets Emincé de Veau BIO Français Romarin Œufs Brouillés BIO au Fromage PDT Grenallies BIO Rôties Pomme BIO de Cercier | – Salade Verte & Vinaigrette Letzroy Sauce Carbonara Letzroy Sauce Crémée aux Légumes Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive Dés de Fromages de Région Quartiers d'Orange BIO | – Salade Verte & Vinaigrette Letzroy Bouchées à l'Italienne BIO & Sa Sauce Barb Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Toma Haricots Verts BIO Français Persillés Meule de Savoie BIO Quatre-Quarts Letzroy | – Salade de PDT BIO Bouchées à l'Italienne BIO & Sa Sauce Barb Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Toma Haricots Verts BIO Français Persillés Meule de Savoie BIO Quatre-Quarts Letzroy | – Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO de Minzier | 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – |
| 8 | Potage St Germain BIO Leszaisons P'tit Colin Sauce Tomatée à la Bisque de Homard Quenelle Nature sauce Tomate Boughour BIO Gonflé Brie des Pâturages Comtois Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arb Kiwi BIO de la Vallée du Rhône | – Diot de La Salaison des Alpes au Vin Blanc Quiche au Fromage Polenta BIO Tradition Fondue de Poireaux BIO Camembert des Pâturages Comtois Pomme IGP de Chevrier | – Terrine Brocolis & Carottes BIO & Mayonnaise Pilon de Poulet Français Miel & Epices Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Navels BIO Poêlés Mousse au Chocolat Letzroy | – Salade Verte & Vinaigrette Letzroy Chili Con Carne de Bœuf BIO Français Chili Sin Carne de Pois BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Fraise Leszaisons | – Coleslaw, Chou & Carottes BIO Gratin de Perlines Alpina Savoie Tomaté Chili Sin Carne de Pois BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO de Minzier | – Coleslaw, Chou & Carottes BIO Gratin de Perlines Alpina Savoie Tomaté Chili Sin Carne de Pois BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO de Minzier | – Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO de Minzier | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – |
| 9 | – Dos d'Eglefin Sauce Aurore Blé BIO Tomaté Patates Douces BIO Rôties au Four Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Camembert des Pâturages Comtois Quartiers d'Orange BIO | – Soupe à l'Oignon Letzroy Emincé de Dinde Française au Miel Bolognaise de Pois BIO Français Penne Rigate BIO Alpina Savoie Pointe d'Hu Emmental Râpé Français Clémentine Kärleksmums Letzroy (Gâteau Chocolat & N | – Darzoviu Mistraine (Betteraves & PDT BIO) Crèmeux aux 2 Saumons Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz | – Saucisson Rochois & Cornichon Œufs Durs BIO & Mayonnaise Leszaisons Quenelle Nature BIO de Royans sauce Tom Petits Pois Etuvés Meule de Savoie BIO Purée Pomme & Coing Leszaisons | – Râpé de Céleri Rave BIO en Rémoulade Carbonade de Bœuf BIO des Savoie & du J Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette Ecosés de Pommes de Terre de Savoie Fromage Blanc BIO de Minzier à la Crème de Marron BIO AOP | – Râpé de Céleri Rave BIO en Rémoulade Carbonade de Bœuf BIO des Savoie & du J Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette Ecosés de Pommes de Terre de Savoie Fromage Blanc BIO de Minzier à la Crème de Marron BIO AOP | – Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO de Minzier | 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – |
| 10 | – Salade Carottes & Panais BIO Gnocchis BIO sauce Tomate Comté BIO AOP Torte des Bouges AOP Purée de Pomme BIO Leszaisons | – Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Colombo de Légumes d'Hiver Riz BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO Béchamel Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont Bugnes | – Crème d'Epinards Leszaisons Brudet (Ragoût de Colin sauce Tomate/Sau Quenelle Nature sauce Tomate Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz | – Salade Verte & Vinaigrette Letzroy Boulettes de Bœuf BIO Sauce Keffa Faisane BIO Tomatés & Sauce Fromage Blan Spaghettis BIO Alpina Savoie Emmental Râpé Français Banane BIO des Antilles | – Quartiers de Pomelos Corse IGP Emincé de Porc Français à la Moutarde Œufs Brouillés BIO au Fromage Purée de Pois Cassés BIO Carottes BIO à la Crème Tarte Flan Vanillé Letzroy | – Quartiers de Pomelos Corse IGP Emincé de Porc Français à la Moutarde Œufs Brouillés BIO au Fromage Purée de Pois Cassés BIO Carottes BIO à la Crème Tarte Flan Vanillé Letzroy | – Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO de Minzier | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – | 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- – |

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2025

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 |