

NOUS VOUS PRÉSENTONS
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2025



Restaurant Scolaire : ETREMBIERES ECOLE



Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2025

	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Semaine 5
	Rentrée ! 06/01 Duo Carottes & Panais BIO Râpés Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Royans à la Crème Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons	mardi 7 janv. Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Bûche de Chèvre Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier	jeudi 9 janv. Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Steak Haché de Boeuf BIO à Point & sa Sauce Barbecue Leztroy Penne Rigate BIO au Blé Complet Alpina Savoie Emmental Râpé Français Flan Chocolat au Lait BIO	Epiphanie 10/01 Knack Française de La Salaison du Mont-Charvin Ecrasé de Pommes de Terre BIO , au Lait BIO Chou façon Choucroute Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Galette des Rois à la Frangipane
	lundi 13 janv. Parmentière de Pommes de Terre BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits-Pois & Carottes de Reignier Etuvés Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	mardi 14 janv. Velouté de Courgette de Savoie BIO Lezsaisons Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans , Sauce Tomatée Lezsaisons Blé BIO façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO , Crème & Curry Gâteau au Yaourt, Amande & Pistache Leztroy	Menu Suisse 16/01 Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère AOP Sausisse au Chou de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron PDT BIO à la Vapeur Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons Meringue Suisse Leztroy	vendredi 17 janv. Sauté de Veau BIO Français aux Olives Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Petits Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO Meule de Savoie BIO Clémentine
	lundi 20 janv. Betteraves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Quiche au Fromage, Cœufs & Lait BIO Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre Blettes BIO à la Béchamel Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	mardi 21 janv. Dos d'Eglefin sauce Aurore Boulghour BIO Gonflé Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli Tome des Bauges AOP Cake au Chocolat Leztroy	jeudi 23 janv. Crème Dubarry Lezsaisons Sauté de Filet de Poulet Français Nouvelle Agriculture Sauce au Curry Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier	vendredi 24 janv. Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP Quartiers d'Orange BIO
	lundi 27 janv. Aiguillette de Poulet Français à la Provençale Polenta BIO Tradition Poêlée de Haricots Verts BIO Français Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Purée de Pomme BIO Lezsaisons	mardi 28 janv. Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Gratin Crémeux de Colin aux Poireaux BIO Semoule BIO de Savoie Gonflée Abondance AOP Clémentine	jeudi 30 janv. Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Bourguignon au Boeuf BIO des GAEC des Savoie & du Jura Ecrasé de Patate Douce & Pommes de Terre BIO Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Nectarine Lezsaisons	Chandeleur 31/01 Salade de Haricots Verts BIO Français et Vinaigrette Coco & Curry Jambon Blanc Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre Emmental Râpé Français Crêpe fourrée Chocolat & Noisette

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

Semaine	lundi 6 janv.		mardi 7 janv.		mercredi 8 janv.		jeudi 9 janv.		vendredi 10 janv.	
	Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène	
Semaine 1		Carottes & Panais BIO Râpés en Vinaigrette		Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons		Macédoine de Légumes, Carottes & Navet		Salade Verte & Vinaigrette Leztroy		-
		Raviolis BIO Légumes du Soleil BIO Crémés		Colombo de Colin et ses Petits Légumes de		Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Miel		Sleak Haché BIO Charolais & sa Sauce Bart		Knack de La Salaison du Mont-Charvin, Dou
				Colombo de Petits Légumes		Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Toma		Bolognaise de Lentilles Vertes BIO		Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette
		Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons		Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf		Polenta BIO au Polimarron BIO de Savoie		Penne Rigate BIO Alpina Savoie		Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO
Semaine 2				Bûche de Chèvre		Carre du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Al		Emmental Râpé Français		Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua
				Pomme BIO de Lacroix, Cerclier		Quartier d'Orange BIO		Flan Chocolat Leztroy, au Lait BIO		Galette des Rois à la Frangipane
Semaine 3										
Semaine 4										
Semaine 5										
Semaine 6										

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