

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 Raviolis BIO Légumes du Soleil BIO Crémés		Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Colombo de Petits Légumes Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf		Macédoine de Légumes, Carottes & Navet Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Miel Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Toma Polenta BIO au Polimarron BIO de Savoie		Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Steak Haché BIO Charolais & sa Sauce Bart Bolognaise de Lentilles Vertes BIO Penne Rigate BIO Alpina Savoie		Knack de La Salaison du Mont-Charvin, Dou Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO Chou façon Choucroûte Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua Galette des Rois à la Frangipane
		Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons		Bûche de Chèvre Pomme BIO de Lacroix, Cerclier		Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Al Quartier d'Orange BIO		Emmental Râpé Français Flan Chocolat Leztroy, au Lait BIO		
Semaine 2		Pommes de Terre BIO en Parmentière Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citr Cake au Fromage Leztroy Petits-Pois & Carottes BIO Etuvées		Velouté de Courgette BIO de Savoie, Lezsa Quenelle Nature BIO de Royans Coullis Prov Blé BIO cuit façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO au Curry		Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO Etuvées Abondance AOP Banane BIO des Antilles		Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Saucisse au Chou de La Salaison des Alpes Œufs Brouillés BIO au Fromage PDT BIO à la Vapeur Dés de Gruyère AOP Compote Pomme & Abricot BIO Lezsaisons		Sauté de Veau BIO Français aux Olives Bolognaise de Lentilles Vertes BIO Semoule BIO Alpina Savoie Gouffée Légumes à l'Orientale (Carottes & Navets B Meule de Savoie BIO Clémentine
		Yaourt Nature Sucré BIO de La Ferme du Cr		Gâteau au Yaourt BIO, Amandes & Pistache						
Semaine 3		Betteraves BIO en Vinaigrette Quiche au Fromage, Lait & Œufs BIO Franç Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Blettes BIO Béchamel		Dos d'Eglefin Sauce Aurore Dahl de Lentilles Corail BIO Boughour BIO Gouffé Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier Bûche des Pâturages Comtois Tome AOP des Bauges Cake au Chocolat Leztroy		Céleri BIO en Rémoulade Hachis Parmentier, Bœuf BIO Français Hachis Parmentier, Pois BIO Français		Crème du Dubarry Lezsaisons Sauté de Filet de Poulet Français N.A. Sauc Quenelles Nature Sauce Tomate Riz BIO cuit façon Pilaf		Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Tartiflette Savoyarde Leztroy, PDT de Savoie Gratin de PDT de Savoie & Patatechou AOP
		Kiwé BIO de la Vallée du Rhône				Tarte aux Pommes BIO façon Crumble Leztr		Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier		Quartiers d'Orange BIO
Semaine 4		Aiguillettes de Poulet Français à la Provenç Quiche au Fromage, Lait & Œufs BIO Polenta BIO Tradition Poêlée de Haricots Verts BIO Français Comté AOP Purée de Pomme BIO Lezsaisons		Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Gratin de Colin aux Poireaux BIO Bolognaise de Pois Chiche au Polimarron B Semoule BIO Alpina Savoie Gouffée Abondance AOP Clémentine		Carottes BIO Maïs & sauce Sucrée Samoussas de Légumes aux Epices Riz BIO façon Cantonais Panacotta Coco coulis Mangue & Banane		Salade Verte, Douce Vinaigrette Bourguignon de Bœuf BIO des GAEC des Sc Œufs Brouillés BIO au Fromage Purée PDT BIO & Patate Douce Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Nectarine Lezsaisons		Salade de Haricots Verts BIO Français, Sauc Jambon Blanc en Tranche Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsa Macarons BIO Alpina Savoie Emmental Râpé Français Crêpe Chocolat & Noisette

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