

Portages à Domicile : ETREMBIERES

		lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	Menu Irlandais 14/03	samedi 15 mars	dimanche 16 mars
MENUS DU MOIS DE MARS 2025	Semaine 11	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO de Royans, sauce Crémée au Pesto</p> <p>Haricots Plats en Persillade</p> <p>Reblochon AOP</p> <p>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Salade de Lentilles BIO Gribiche</p> <p>Sauté de Filet de Poulet Français Nouvelle Agriculture à l'Italienne</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf</p> <p>Purée Carottes BIO & Cumin</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier</p>	<p>Cake aux Olives Leztroy</p> <p>Dos de Lieu sauce Paprika</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Brie des Pâturages Comtois</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Lasagnes de Boeuf Français</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO</p> <p>Gruyère IGP</p> <p>Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons</p>	<p>Duo Carottes & Panais BIO Râpés</p> <p>Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</p> <p>Écrasé de Pommes de Terre BIO</p> <p>Petits-Pois cuits à l'Étuvée</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Tarte façon Cheesecake Leztroy</p>	<p>Salade de Riz BIO Colorée</p> <p>Filet de Colin sauce Citron</p> <p>Purée de Brocolis & Pois Cassés BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Salade de Fruits Frais</p>	<p>Salade de Haricots Beurre</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes</p> <p>Pommes de Terre BIO Sautées</p> <p>Carottes BIO à la Crème</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Pomme BIO cuite au Four</p>
	Semaine 12	<p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette</p> <p>Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon AOP</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Tomme Fermière</p> <p>Clémentine</p>	<p>Saucisson de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron & Cornichon</p> <p>Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier</p> <p>Boughour BIO Gonflé</p> <p>Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Raclette IGP</p> <p>Purée Pomme & Poire Lezsaisons</p>	<p>Cake Chèvre & Tomates Confites Leztroy</p> <p>Emincé de Dinde Française Sauce au Pesto</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Camembert des Pâturages Comtois</p> <p>Orange</p>	<p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO</p> <p>Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO</p> <p>Brocolis BIO Persillés</p> <p>Comté AOP BIO</p> <p>Yaourt Fermier aux Fruits</p>	<p>Salade d'Endives</p> <p>Sauté de Veau BIO Français au Curry</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée</p> <p>Carottes BIO à la Crème</p> <p>Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier</p> <p>Quatre-Quarts Leztroy</p>	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Spaghettis BIO Alpina Savoie & Sauce Carbonara</p> <p>Chou Frisé BIO Poêlé</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Flan Chocolat au Lait BIO</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne</p> <p>PDT BIO à la Vapeur</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Curry</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>

Portages à Domicile : ETREMBIERES

MENUS DU MOIS DE MARS 2025

		lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars	samedi 29 mars	dimanche 30 mars
Semaine	13	<p>Chou Chine BIO Sauce Cocktail</p> <p>Emincé de Poulet Français sauce Miel & Soja</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Carottes & Haricots Verts BIO Français aux Parfums d'Asie</p> <p>Brie des Pâturages Comtois</p> <p>Purée de Pomme BIO Lezsaisons</p>	<p>Salade de Perlines Alpina Savoie au Thon</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons</p> <p>Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny</p> <p>Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier</p>	<p>Terrine de Brocolis & Carottes BIO, Mayonnaise Lezsaisons</p> <p>Bolognaise de Boeuf BIO Français</p> <p>Spaghettis BIO Alpina Savoie</p> <p>Carottes BIO à la Crème</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Reblochon AOP</p> <p>Yaourt à la Myrtille BIO de Minzier</p>	<p>Oeufs Durs BIO & Mayonnaise</p> <p>Currywurst, à la Knack de La Salaison du Mont Charvin</p> <p>PDT BIO à la Vapeur</p> <p>Endives Gratinées</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO</p> <p>Boeuf Français façon Bourguignon</p> <p>Gratin Dauphinois, PDT BIO</p> <p>Navets BIO Braisés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Salade de Fruits Frais</p>	<p>Salade de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Merguez de Région Grillée</p> <p>Semoule BIO Gonflée</p> <p>Petits Légumes à l'Orientale</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Gâteau aux Framboises Leztroy</p>
	14	<p>Radis Roses et Beurre</p> <p>P'tit Colin Crémé</p> <p>Blé BIO à la Tomate</p> <p>Chou-Fleur au Curry, Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Tome des Bauges AOP</p> <p>Muffin Choco Leztroy</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Aiguillette de Poulet Français sauce Dijonnaise</p> <p>Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie cuit façon Pilaf</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Camembert des Pâturages Comtois</p> <p>Yaourt Fermier aux Fruits</p>	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Diot à la Vigneronne de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</p> <p>Mijoté de Lentilles Vertes BIO Françaises aux Carottes BIO</p> <p>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Compotée Pomme & Myrtille Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Carbonade de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura</p> <p>Pommes de Terre de Savoie façon Potatoes</p> <p>Poêlée de Haricots Beurre</p> <p>Fromage de Chèvre Demi-Sec de La Chèvrerie des Moises, Habère-Poche</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette</p> <p>Œufs Brouillés BIO Français au Fromage</p> <p>Riz BIO à la Ciboulette & Tomates Confites</p> <p>Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Comté AOP BIO</p> <p>Pommes Pâtisseries BIO Lezsaisons</p>	<p>Salade de Penne Rigate BIO Alpina Savoie</p> <p>Garniture façon Bouchée à la Reine aux Poissons</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Macédoine de Légumes</p> <p>Colombo d'Aiguillette de Poulet Français</p> <p>Pommes de Terre BIO en Potatoes</p> <p>Epinards BIO Français Crémeux</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO</p>

Atelier Faucigny - 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	1		2		3		4		5	
	lundi 10 mars	Allergène	mardi 11 mars	Allergène	mercredi 12 mars	Allergène	jeudi 13 mars	Allergène	vendredi 14 mars	Allergène
1	Retournée Scolaire									
	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	—	—	Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Légumes au Panais BIO Lezseason	1-2-3-8-10-14-
	Raviolis BIO de Royans Champignons et Ail des Ours Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Filet de Poulet Français Pochée à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché de Bœuf BIO Français et son Jus	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes	1-2-3-8-10-14-
	Fromage Râpé Français	1-	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Quenelle Nature sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-
Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Français Poêlés	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Ecrasée de PDT BIO	1-2-3-8-	
		Purée Carottes BIO au Cumin	1-2-3-8-	Yaourt Nature Sucré BIO du Crêt Joli, à Minz	1-	Dés de Gruyère IGP Français	1-	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	
		Meule de Savoie BIO	1-			Compotée Pomme & Abricot BIO Lezseason	—	Tarte façon Cheesecake Leztroy	1-2-3-	
		Pomme BIO de Lacroix	—							
2										
	Velouté de Poireaux BIO Lezseasons	1-2-3-8-10-14-	Saucisson Rochois & Cornichon	1-2-3-8-10-14-	—	—	Macédoine, Navets et Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	—	—
	Crozziflette aux Crozets BIO Alpina Savoie & Gratin de Crozets BIO Savoie & Reblochon	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO & Mayonnaise Lezseasons	1-2-3-8-10-14-	Falafel Tomatés BIO de Sassenages & Sauc	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau BIO Français au Curry	1-2-3-8-10-14-
			Quiche Fromagère, Œufs & Lait BIO de Minz	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Œufs Brouillés BIO au Fromage & Purée de F	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiche BIO aux Carottes	1-2-3-8-10-14-
		Bouloghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Mi	1-2-3-8-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-7-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée aux Ep	1-2-3-8-	
		Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Jo	1-2-3-8-	Camembert des Pâturages Comtois	1-	façon Stracciatella	1-7-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	
		Purée Pomme & Poire Lezseasons	—	Quartiers d'Orange	—	Tomme Fruitière de Hauteville sur Flère	1-	Gruyère IGP	1-2-3-8-	
						Quatre-Quarts Leztroy	1-2-3-			
3										
	Clémentine	—	Purée Pomme & Poire Lezseasons	—	mercredi 26 mars	Allergène	jeudi 27 mars	Allergène	vendredi 28 mars	Allergène
	—		Salade de Perlines Alpina Savoie au Thon	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Terrine de Brocolis BIO & Mayonnaise Lezsa	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
	Emincé de Poulet Français sauce Soja & Mi	1-2-3-7-8-10-14-	Salade de Perlines Alpina Savoie sans pois	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citr	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Currywurst, Knack de La Salaison du Mont-C	1-2-3-8-10-14-
Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelles Nature BIO de Royans sauce à l	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Poêlée de Haricots Beurre Persillé	1-2-3-8-	
Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Petits Pois & Carottes de Reigner Etuvés	1-2-3-8-	Spaghettis BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-	
Légumes Sautés Sésame (Carottes & Harico	1-2-3-7-8-12-	Meule de Savoie BIO	1-	Crème Dessert Chocolat Leztroy au Lait BIO	1-2-3-7-	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Comté BIO AOP	1-	
Brie des Pâturages Comtois	1-	Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arb	1-			Yaourt à la Myrtille BIO de Minzier	1-	Banane BIO des Antilles	—	
Purée de Pomme BIO Lezseasons	—	Pomme BIO de Chevrier	—							
4										
	lundi 31 mars	Allergène	mardi 1 avr.	Allergène	mercredi 2 avr.	Allergène	jeudi 3 avr.	Allergène	vendredi 4 avr.	Allergène
	—		Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-
	P'lit Colin Crémé	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Alguillette de Poulet Français à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Diot de La Salaison des Alpes à la Vigneron	1-2-3-8-10-14-	Carbonade de Bœuf BIO GAEC des Savoie	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-
Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tomat	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO Ciboulette & Tomates Confites	1-2-3-8-	
Blé BIO Tomaté	1-2-3-8-	Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Lentilles Vertes BIO Mijotées aux Carottes B	1-2-3-8-	Pommes de Terre de Savoie façon Potatoes	1-2-3-8-	Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Mi	1-2-3-8-	
Chou-Fleur Béchamel Curry au Lait BIO de M	1-2-3-8-	Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont	1-	Bûchette de Chèvre	1-	Crumble aux Pommes BIO	1-2-3-	
Camembert des Pâturages Comtois	1-	à la Confiture de Fraises Lezseasons	—	Compotée Pomme & Myrtille Lezseasons	—	Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises	1-			
Tome AOP des Bauges	1-					Banane BIO des Antilles	—			
Muffin Chocolat Leztroy	1-2-3-7-									

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