



Restaurant Scolaire : ETREMBIERES ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2025	15 Semaine	lundi 7 avril Parmentière de Pommes de Terre BIO Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés P'tit Suisse Sucré	mardi 8 avril Carottes BIO Râpées en Vinaigrette P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla Reblochon Fruittier AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Pomme BIO de Cercier	Menu Polonais 10/04 Chiffonnade de Laitue Romaine, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Boulette de Boeuf BIO Français sauce Paprika & Câpres Écrasé de Pommes de Terre BIO Tarte aux Pommes BIO façon Crumble Leztroy	vendredi 11 avril Filet de Poulet Français Nouvelle Agriculture à l'Italienne Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Banane BIO des Antilles	
		16 Semaine	lundi 14 avril Carotte & Chou BIO façon Coleslaw Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans , sauce Tomate Leztroy Emmental Râpé Français Purée de Pomme HVE Lezsaisons	mardi 15 avril Dos de Lieu façon Dugléré Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Meule de Savoie BIO Ananas, Sirop de Vanille	jeudi 17 avril Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Abondance AOP des Fruitières de Haute-Savoie Banane BIO des Antilles	Menu de Pâques 18/04 Salade de Betteraves Rouge BIO Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura sauce Forestière Pommes de terre Grenailles BIO Rôties Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier Œuf Chocolat au Lait & Coeur Lacté BIO , de Belledonne
			Vacances Scolaires 21/04	mardi 22 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
			L'équipe Leztroy	Vous Souhaite de	Bonnes Vacances !	

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	13		14		15		16		17		18										
	lundi 7 avr.	Allergène	mardi 8 avr.	Allergène	mercredi 9 avr.	Allergène	jeudi 10 avr.	Allergène	vendredi 11 avr.	Allergène	lundi 14 avr.	Allergène	mardi 15 avr.	Allergène	mercredi 16 avr.	Allergène	jeudi 17 avr.	Allergène	vendredi 18 avr.	Allergène	
Semaine	Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Céléri Rave Français façon Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Chiffonnade de Laitue Romaine & Vinaigre	1-2-3-8-10-14-	Filet de Poulet Française NA Poché à l'Italie	1-2-3-8-10-14-	Carottes & Chou BIO façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu façon Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Betteraves Rouges BIO	1-2-3-8-10-14-	
	Quiche au Fromage, Œuf & Lait BIO de Min	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin façon Paëlla, au Riz BIO	1-2-3-8-10-14-	Tranche de Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Bœuf BIO Français sauce Paprika	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO GAEC des Savoie & du Jura, sauce	1-2-3-8-10-14-	Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	PDT BIO au Four	1-2-3-8-	Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	
	Petits-Pois et Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8	Paëlla aux Légumes	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefza Haricots & Co sauce	1-2-3-7-8-10-14-	Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Emmental Râpé Français	1-	Riz Basmati BIO Cuit Pilaf	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	
	P'tit Suisse Sucré	1-	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT BIO	1-2-3-8-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Beurre	1-2-3-8-	Banane BIO des Antilles	-	Œuf Chocolat au Lait & Cœur Lacté BIO de	1-2-3-7-9-11-12	
Semaine			Reblochon AOP de La Fruitière de Peguet, F	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Dès de Gruyère IGP	1-	Crème Dessert Leztroy Vanille au Lait BIO de	1-2-3-			Ananas Sirop de Vanille	-	Cake au Citron Leztroy	1-2-3-					
			Pomme BIO de Cercier	-	à la Confiture de Cerise Lezsaisons	-	Tarte aux Pommes BIO avec Crumble (Szar)	1-2-3-													
Semaine																					
Semaine																					
Semaine																					

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