



Restaurant Scolaire : ETREMBIERES ECOLE



Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JUIN 2025

	23	24	25	26	27
Semaine	lundi 2 juin Carottes BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux Pommes de Terre Yaourt à la Cerise BIO de Minzier	mardi 3 juin Salade de Pépinielles BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier Epinards Français Crèmeux au Lait BIO Pastèque à Croquer	jeudi 5 juin Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie Purée de Broccolis BIO Raclette IGP de Savoie Cerises	Menu Crétois 06/06 Tomates de Gaillard, Vinaigrette Leztroy & DèS de Féta AOP Gamapilafo, Filet de Poulet Français au Citron Riz Camarguais IGP BIO au Citron Yaourt Fermier HVE du GAEC du Prè-Jourdan Sucré & Muesli Leztroy	
Semaine	Lundi de Pentecôte 09/06 Férié		mardi 10 juin Taboulé Oriental, Semoule, Boughour & Concombre BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Tartare Leztroy Carottes BIO à la Crème Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	jeudi 12 juin Escalope de Parc de La Ferme de Challonges au Curry Macaronis BIO Alpina Savoie Concassé de Tomate Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises Abricot	vendredi 13 juin Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Sauté de Veau HVE Français Sauce Marengo Pommes de Terre à la Vapeur Abondance AOP Gâteau au Yaourt BIO & Amande Leztroy
Semaine	lundi 16 juin Crèmeux aux 2 Saumons Torsades BIO Alpina Savoie Courgettes BIO Sautées Torte des Bauges AOP Pastèque à Croquer	mardi 17 juin Melon Charentais HVE Français Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Mélange Aubergines & Tomates Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO de Minzier	Menu Plaisir ! 19/06 Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Croque Monsieur Leztroy (Jambon, Fromage et Tomate) Pommes de Terre façon Potatoes Fondant au Chocolat Leztroy Glaçage façon Mille-Feuille	vendredi 20 juin Concombre BIO Français à la Crème Bourguignon de Boeuf BIO des GAEC de Savoie & Jura Semoule BIO Alpina Savoie Panacotta à la Fraise Leztroy	
Semaine	lundi 23 juin Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Dîot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Polenta BIO Tradition Meule de Savoie BIO Abricot	mardi 24 juin Taboulé Oriental, Semoule, Pois Chiche & Concombre BIO Boulettes de Lentilles Vertes BIO, coulis Tomaté Lezsaisons Haricots Verts BIO Français Persillés Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	jeudi 26 juin Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & DèS de Gruyère IGP Steak Haché BIO Français & sauce Barbecue Leztroy Pommes de Terre Rôties Purée de Pomme HVE Lezsaisons	vendredi 27 juin P'tit Colin Sauce Aurore Riz BIO cuit façon Pilaf Aubergines & Courgettes BIO Confités Brie des Pâturages Comtois Biscuit Spéculos Leztroy	
Semaine	lundi 30 juin Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde Pommes de Terre Vapeur Comté AOP BIO Pêche BIO	mardi 1 juil. Radis Roses & Beurre Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Boughour BIO Gonflé Reblochon Fruittier AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Abricot	jeudi 3 juil. Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Royans, sauce Tomate Leztroy Fromage Blanc BIO de Minzier au Caramel BIO Lezsaisons	vendredi 4 juil. Sandwich Jambon Blanc, Gruyère IGP & Beurre Chips Gourde de Compote de Pomme BIO Cake à la Banane BIO Leztroy	

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

MENSUEL	Lundi 2 juin		mardi 3 juin		mercredi 4 juin		jeudi 5 juin		vendredi 6 juin	
	Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène	Menu Crétois
JUN	Carottes BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Salade de Pêpinettes BIO Apina Savoie Tex.	1-2-3-8-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises	1-2-3-8-10-14-	–	–	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Brandade de Colin aux Pommes de Terre	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage, Œufs BIO & Lait BIO de	1-2-3-8-10-14-	Palet Pané de Pois/Blé, Coco, Curry & sa	1-2-3-8-10-11-14-	Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes	1-2-3-8-10-14-	Gamapilaf (Cube de Filet de Poulet Franç	1-2-3-8-10-14-
	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette & Purée de PDT	1-2-3-8-10-14-1-2-3-8-	Epinars Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Tian Provençal	1-2-3-8-	Falotel BIO Tomates & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux Emincé Végétal Courgette & Citr	1-2-3-8-10-14-
	Yaourt à la Cerise BIO de Minzier	1-	Pastèque à Croquer	–	Beaufort AOP	1-	Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO au Citron	1-2-3-8-
JUL	Salade de Betteraves HVE & Maïs	1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule, Boughour et Co	1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	–	–	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Brudet aux Poissons (Colin & Sardine)	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet d'Alaska Pané & sauce Tartare Le	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Parc de La Ferme de Challong	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau HVE Français Marengo	1-2-3-8-10-14-
	Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie à l'Huile	1-2-3-8-	Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	Macarons BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-
	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Ratatouille aux Légumes de Saison	1-2-3-8-	Concassé de Tomate	1-2-3-8-	Pommes de Terre Vapeur	1-2-3-8-
AUG	Courgettes BIO Pistou	1-2-3-8-	Flan Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Melon Charentais HVE Français	–	Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises	1-	Abondance AOP	1-
	Fromage de Région	1-					Bûchette de Chèvre	1-	Gâteau au Yaourt BIO & Amande Leztroy	1-2-3-11-
	Claufouts aux Fruits Rouges Leztroy	1-2-3-					Abricot, selon Maturité	–		
	–	–								
SEP	Crèmeux Deux Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Melon Charentais HVE Français	–	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Sauce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO Français à la Crème	1-2-3-8-10-14-
	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Toma	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti	1-2-3-8-10-14-	Gnocchi BIO Sauce Crèmeuse au Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Bourguignon de Bœuf BIO des GAEC de Sa	1-2-3-8-10-14-
	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsa	1-2-3-8-10-14-	Ecrasé de Pommes de Terre	1-2-3-8-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
	Courgettes BIO Sautées	1-2-3-8-	Tomates & Aubergines	1-2-3-8-	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-			Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
OCT	Tome des Bauges AOP	1-								
	Comté BIO AOP	1-	Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO	1-2-3-7-	Gâteau aux Framboises Leztroy	1-2-3-	Nectarine BIO	–	Panacotta à la Fraise Leztroy	1-2-3-
	Pastèque à Croquer	–								
	–	–								
NOV	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule, Pois Chiche et C	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO Français à la Bulgare	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	–	–
	Diat au Vin Blanc de La Salaison des Alpes,	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Lentilles Vertes BIO & sa sauce	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Dinde Française Sauce Crèmeu	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & sauce Barbecu	1-2-3-8-10-14-	Pilif Colin Sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
	Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Purée Chou-fleur & Haricots Linguets BIO	1-2-3-8-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-
	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-	1-	Coquillettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	PDT Rôties au Four	1-2-3-8-	Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-
DEC	Meule de Savoie BIO	1-							Aubergine & Courgette BIO Confites	1-2-3-8-
	Abricot, selon Maturité	–							Brie des Pâturages Comtois	1-
	–	–							Sablé Spéculos Leztroy	1-2-3-
	–	–								
JAN	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses et Beurre	1-	–	–	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	–	–
	Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin & ses Petits Légumes de	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Chilli Sin Carne, au Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Roya	1-2-3-8-10-14-	Sandwich Jambon Blanc, Gruyère IGP & Be	1-2-3-8-10-14-
	Flan de Courgette BIO	1-2-3-8-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			Sandwich Thon & Mayonnaise	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
	Pommes de Terre Cuisson Vapeur	1-2-3-8-	Boughour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Courgettes BIO au Cumin	1-2-3-8-			Chips	1-2-3-8-
FEB	Comté BIO AOP	1-	Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, t	1-	Carré du Trièves BIO de la Laiterie du Mont-	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-2-3-	Gourde Compote de Pomme BIO	–
	Pêche BIO	–	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Melon Charentais HVE Français	–	au Caramel BIO Lezsaisons	–	Cake à la Banane BIO Leztroy	1-2-3-

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