

Portages à Domicile : ETREMBIERES

		lundi 5 mai	mardi 6 mai	mercredi 7 mai	Férié 08/05	vendredi 9 mai	samedi 10 mai	dimanche 11 mai
MENUS DU MOIS DE MAI 2025	Semaine 19	<p>Radis Roses & Beurre</p> <p>Cappelletti Epinards & Fromage Frais de Royans, sauce tomate Leztroy</p> <p>Brocolis BIO Persillés</p> <p>Tomme</p> <p>Purée Pomme & Banane Lezsaïsons</p>	<p>Betteraves HVE Françaises en Vinaigrette</p> <p>Brandade de Colin aux PDT HVE</p> <p>Haricots Plats en Persillade</p> <p>Raclette IGP</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>Salade de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</p> <p>Gratin Dauphinois Lezsaïsons</p> <p>Carottes BIO à la Crème</p> <p>Reblochon Fruitiier AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges</p> <p>Pomme de Haute-Savoie</p>	<p>Salade Composée de Saison</p> <p>Escalope de Dinde Française à la Moutarde</p> <p>Haricots Coco BIO Tomatés</p> <p>Courgettes Sautées</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Carottes BIO Râpées & Maïs en Vinaigrette</p> <p>Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus</p> <p>Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Epinards Français Crèmeux au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Moelleux au Chocolat Leztroy</p>	<p>Céleri BIO en Rémoulade</p> <p>Tortilla, Oeuf & PDT BIO</p> <p>Purée Carottes BIO & Cumin</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Radis Roses & Beurre</p> <p>Garniture façon Bouchée à la Reine aux Poissons</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Choux de Bruxelles Sautés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Compote Lezsaïsons</p>
	Semaine 20	<p>Parmentière de Pommes de Terre BIO</p> <p>Colombo d'Emincé de Dinde Française</p> <p>Haricots Verts BIO Français Persillés</p> <p>Pépinettes BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Salade d'Ananas, Sirop de Vanille</p>	<p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette</p> <p>Gnocchis BIO sauce Tomatée</p> <p>Flan de Courgette</p> <p>Camembert des Pâturages Comtois</p> <p>Yaourt aux Fraises BIO de Minzier</p>	<p>Radis Roses & Beurre</p> <p>Œufs Brouillés BIO Français au Fromage</p> <p>Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Jambon Blanc Français</p> <p>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Gruyère IGP</p> <p>Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaïsons</p>	<p>Menu Croate 16/05</p> <p>Salade de Chou-Fleur & Vinaigrette Tomatée</p> <p>Brudet de Poissons</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Courgettes Sautées</p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p>Cake Marbré Leztroy</p>	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Sauté de Boeuf Français</p> <p>Penne Rigate BIO Pointe d'Huile d'Olive</p> <p>Tomates à la Provençale</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Mousse au Chocolat Leztroy</p>	<p>Tomates Françaises en Vinaigrette</p> <p>Escalope de Dinde Française Sauce Citron & Estragon</p> <p>PDT BIO au Four</p> <p>Haricots Plats Tomatés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Salade de Fruits Frais</p>

Portages à Domicile : ETREMBIERES

MENUS DU MOIS DE MAI 2025

		lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai	samedi 24 mai	dimanche 25 mai
Semaine	21	<p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette</p> <p>P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla</p> <p>Choux de Bruxelles Crémés</p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p>P'tit Suisse Sucré</p>	<p>Champignons à la Grecque</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons</p> <p>Blé BIO Gonflé</p> <p>Epinards Français Crémeux au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny</p> <p>Sablé Vanille Leztroy</p>	<p>Cake Courgettes & Tomates Confites Leztroy</p> <p>Rôti de Veau Français et son jus</p> <p>PDT de Viry à la Vapeur</p> <p>Tomates Concassées</p> <p>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Fraises Françaises</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy</p> <p>Fran de Carottes BIO, Chèvre & Miel</p> <p>Comté AOP BIO</p> <p>Yaourt Fermier aux Fruits</p>	<p>Les Premières Tomates de Gaillard & Vinaigrette</p> <p>Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura sauce à l'Orientale</p> <p>Ecrasé de PDT HVE</p> <p>Poêlée de Haricots Beurre</p> <p>Tomme</p> <p>Banane des Antilles</p>	<p>Taboulé Estival, Semoule BIO</p> <p>Cœufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette</p> <p>Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Salade de Fruits Frais</p>	<p>Radis Roses & Beurre</p> <p>P'tit Colin Crémé</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Ratatouille Tradition</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Gâteau au Chocolat Leztroy</p>
	22	<p>Terrine de Brocolis & Carottes BIO, Sauce Tartare Leztroy</p> <p>Sauté de Poulet Français Nouvelle Agriculture au Curry</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée</p> <p>Ratatouille Tradition</p> <p>Gruyère IGP</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>Betteraves HVE Françaises en Vinaigrette</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Brie des Pâturages Comtois</p> <p>Yaourt Fermier aux Fruits</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Bolognaise à l'Egréné de Pois BIO</p> <p>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</p> <p>Courgettes BIO façon Barbecue</p> <p>Reblochon AOP</p> <p>Crème Caramel, Cœufs & Lait BIO de Minzier</p>	<p>Tomates de Gaillard, Vinaigrette</p> <p>Filet de Merlu, Sauce Vierge</p> <p>Flageolets BIO</p> <p>Poêlée de Champignons & Carottes BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Gâteau de Semoule BIO aux Raisins Secs</p>	<p>Cœufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons</p> <p>Rôti de Boeuf Français & son Jus</p> <p>PDT BIO au Four</p> <p>Tomates & Aubergines Confites</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Les Premiers Melons Charentais</p>	<p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO</p> <p>Chipolata de Région & sauce Rougail</p> <p>Semoule BIO Gonflée</p> <p>Petits Légumes à l'Orientale</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Tiramisu Ananas Leztroy</p>	<p>Cake aux Olives Leztroy</p> <p>Emincé de Veau Français au Romarin</p> <p>Purée de Pois Cassés</p> <p>Champignons de Paris Farcis</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</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	19		20		21		22		23		24		25	
	lundi 5 mai	Retr. Scolaire	Allogène	mardi 6 mai	Allogène	mercredi 7 mai	Allogène	jeudi 8 mai	Férié	Allogène	vendredi 9 mai	Allogène		
Semaine	Radis Roses & Beurre	1-	Salade de Betteraves HVE en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	-	-	Composée de Saison	1-2-3-8-10-14-	-	-	Steak Haché BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-		
	Cappelletti Epinars & Fromage Frais de Re	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin, aux PDT HVE	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes,	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Dinde Française à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu Sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Falotel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-		
			Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Grafin Dauphinois Lezsaisons	1-2-3-8-	Haricots Coco BIO Tomatés	1-2-3-8-	Courgettes Sautées	1-2-3-8-	Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-		
	Emmental Râpé Français	1-	3. Purée de PDT BIO	1-2-3-8	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Fromage de Région	1-	Epinars Français Crèmeux au Lait BIO du C	1-2-3-8-		
		Purée Pomme & Banane Lezsaisons	-	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-	1-	Reblochon AOP de La Fruitière de Peguet, F	1-	Flan Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Comié BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1-	Moelleux Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	
Semaine	lundi 12 mai	Allogène	mardi 13 mai	Allogène	mercredi 14 mai	Allogène	jeudi 15 mai	Allogène	vendredi 16 mai	Menu Croate	Allogène			
	Parmentière aux Pommes de Terre BIO Print	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	-	-	Brudet Sauce Tomatée (Colin & Sardine)	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		
	Colombo d'Emincé de Dinde Français	1-2-3-8-10-14-	Gnocchi BIO sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-		
	Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-			Petits-Pois Etuvés & Carottes BIO	1-2-3-8-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Coquillettes au Blé-Semi Complet BIO Alpin	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-		
Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-					Dès de Gruyère IGP	1-	Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons	-	Courgettes Sautées	1-2-3-8-			
Meule de Savoie BIO	1-	Emmental Râpé Français	1-	Crème Dessert Vanille au Lait BIO du Crêt J	1-2-3-	Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons	-			Bûchette de Chèvre	1-	Cake Marbré Leztroy	1-2-3-7-	
Salade Ananas, Sirop Vanille	-	Yaourt aux Fraises BIO de Minzier	1-											
Semaine	lundi 19 mai	Allogène	mardi 20 mai	Allogène	mercredi 21 mai	Allogène	jeudi 22 mai	Allogène	vendredi 23 mai	Allogène				
	Carottes BIO Râpées Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans Sauce Tom	1-2-3-8-10-14-	-	-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Les Premières Tomates de Gaillard, Vinaigre	1-2-3-8-10-14-				
	P'tit Colin façon Paëlla au Riz BIO	1-2-3-8-10-14-	Blé BIO Gonflé	1-2-3-8-	Rôti de Veau Français et son Jus	1-2-3-8-10-14-	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura sauce O	1-2-3-8-10-14-				
	Paëlla aux Légumes	1-2-3-8-10-14-	Epinars Français Crèmeux au Lait BIO du C	1-2-3-8-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Sauce Crèmeuse aux Légumes de Saison	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-				
		Abondance AOP de La Fruitière des Bomes,	1-	PDT de Viry à la Vapeur	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT HVE	1-2-3-8-					
P'tit Suisse Sucré	1-	Sablé Vanille Leztroy	1-2-3-	Tomates Concassées	1-2-3-8-	Fromage Blanc BIO de Minzier	-	Poêlée de Haricots Beurre	1-2-3-8-					
				Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont	1-	à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	1-11-	Banane des Antilles	-					
				Fraises Françaises	-									
Semaine	lundi 26 mai	Allogène	mardi 27 mai	Allogène	mercredi 28 mai	Allogène	jeudi 29 mai	Férié	Allogène	vendredi 30 mai	Ascension	Allogène		
	-	-	Salade de Betteraves HVE Françaises en Vir	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	-	-	-	-		
	Sauté de Filet de Poulet Français au Curry	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Clfr	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Rôti de Bœuf Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Purée Haricots Lingots & Chco-Fleur BIO	1-2-3-8-10-14-		
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Purée BIO au Four	1-2-3-8-	PDT BIO au Four	1-2-3-8-		
Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-			Flageolets BIO	1-2-3-8-	Poêlée de Champignons & Carottes BIO	1-2-3-8-	Tomates & Aubergines Confites	1-2-3-8-			
Ratatouille aux Légumes de Saison	1-2-3-8-	Chou-Fleur Béchamel, au Lait BIO de Minzie	1-2-3-8-	Emmental Râpé Français	1-	Poêlée de Champignons & Carottes BIO	1-2-3-8-	Fromage de Région	1-	Fromage de Région	1-			
Gruyère IGP	1-	Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli	1-	Crème Caramel Leztroy, Œuf & Lait BIO de	1-2-3-	Fromage de Région	1-	Gâteau de Semoule BIO aux Raisins Secs	1-2-3-14-	Les Premiers Melons Charentais	-			
Purée de Pomme HVE Lezsaisons	-	à la Confiture de Cerise Lezsaisons	1-											

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