

Portages à Domicile : ETREMBIERES

MENUS DU MOIS DE JUIN 2025

MENUS DU MOIS DE JUIN 2025

Semaine	23	lundi 2 juin Carottes BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux Pommes de Terre Poêlée de Haricots Verts BIO Français Comté AOP BIO Yaourt à la Cerise BIO de Minzier
---------	----	--

 mardi 3 juin Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier Epinards Français Crèmeux au Lait BIO Boulghour BIO Gonflé Tome des Bauges AOP Pastèque à Croquer | mercredi 4 juin Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises Filet de Colin sauce Curry Tian Provençal Polenta BIO Tradition Beaufort AOP de Haute-Maurienne Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons | jeudi 5 juin Concombre BIO à la Bulgare Chipolata de La Maison Hofer, Challonges Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie Purée de Brocolis BIO Raclette IGP de Savoie Cerises | Menu Crétols 06/06 Tomates de Gaillard & Vinaigrette Gamapilato, Filet de Poulet Français au Citron Riz Camarguais IGP BIO au Citron Courgettes BIO au Cumin Brie des Pâturages Comtois Yaourt aux Fruits Fermier | samedi 7 juin Radis Roses & Beurre Emincé de Dinde Française à l'Italienne Pommes de Terre au Four Poêlée de Champignons & Carottes Fromage de Région Moelleux au Chocolat Leztroy | dimanche 8 juin Salade de Chou-Fleur Bolognaise de Boeuf BIO Français Torsades BIO Alpina Savoie Choux de Bruxelles Crémés Fromage de Région Fruit de Saison || Semaine | 24 | Lundi de Pentecôte 09/06 Salade de Betteraves HVE & Maïs Brudet de Poissons Polenta BIO Tradition Courgettes BIO au Pistou Fromage de Région Clafoutis aux Fruits Rouges Leztroy | mardi 10 juin Taboulé Oriental, Semoule, Boulghour & Concombre BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané Carottes BIO à la Crème Purée de Pois Cassés BIO Meule de Savoie BIO Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier | mercredi 11 juin Radis Roses & Beurre Œufs Brouillés BIO Français au Fromage Riz BIO cuit façon Pilaf Ratatouille Tradition Camembert des Pâturages Comtois Melon Charentais HVE Français | jeudi 12 juin Parmentière de Pommes de Terre BIO Escalope de Porc de La Ferme de Challonges au Curry Macaronis BIO Alpina Savoie Concassé de Tomate Bûchette de Chèvre Abricot | vendredi 13 juin Salade Verte & Vinaigrette Sauté de Veau HVE Français Sauce Marengo Pommes de Terre à la Vapeur Haricots Beurre Persillés Abondance AOP Gâteau au Yaourt BIO & Amande Leztroy | samedi 14 juin Tomates BIO & Douce Vinaigrette Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde Polenta BIO Tradition Aubergines & Courgettes Fromage de Région Salade de Fruits Frais | dimanche 15 juin Radis Roses & Beurre Merguez de Région Grillée Ecrasé de Pommes de Terre Tomates Provençale Fromage de Région Gâteau Roulé à la Confiture Lezsaisons |
| Semaine | 25 | lundi 16 juin Terrine Carottes BIO & Chou-Fleur & Mayonnaise Lezsaisons Crèmeux aux 2 Saumons Torsades BIO Alpina Savoie Courgettes BIO Sautées Tome 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 Comté AOP BIO Crème Dessert Chocolat Leztroy , au Lait BIO de Minzier | mercredi 18 juin Tomates de Gaillard & Vinaigrette Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Ecrasé de Pommes de Terre Petits Pois Etuvés Raclette IGP de Savoie Gâteau aux Framboises Leztroy | jeudi 19 juin Salade Verte & Vinaigrette Gnocchis BIO Sauce Pesto Ratatouille Tradition Gruyère IGP Nectarine BIO | vendredi 20 juin Concombre BIO Français à la Crème Bourguignon de Boeuf BIO des GAEC de Savoie & Jura Semoule BIO Alpina Savoie Chou-Fleur Béchamel Reblochon AOP Panacotta à la Fraise Leztroy | samedi 21 juin Tranche de Pastèque Boulette d'Agneau & son Jus Riz BIO cuit façon Pilaf Tomates & Poivrons façon Basquaise Fromage de Région Yaourt aux Fruits Fermier | dimanche 22 juin Salade de Perlines Alpina Savoie au Thon Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Fromage de Région Fruit de Saison |

Portages à Domicile : ETREMBIERES

MENUS DU MOIS DE JUIN 2025

26

Semaine

lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin	samedi 28 juin	dimanche 29 juin
Tomates de Gaillard & Vinaigrette Diot au Vin Blanc de La Maison Hofer, Challenges Polenta BIO Tradition Petits Pois Etuvés Meule de Savoie BIO Abricot	Taboulé Oriental, Semoule, Pois Chiche & Concombre BIO Dos d'Eglefin sauce tomate Haricots Verts BIO Français Persillés Purée PDT & Carotte BIO Bûchette de Chèvre Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Concombre BIO Français à la Bulgare Emincé de Dinde Française sauce Crème Coquillettes BIO Alpina Savoie Tomates & Poivrons en Basquaise Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier Cerises	Salade Verte & Vinaigrette Steak Haché BIO Français & sauce Barbecue Leztroy Pommes de Terre Rôties Epinards Français Crèmeux au Lait BIO du Crêt Joli Gruyère IGP Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Salade de Betteraves HVE P'tit Colin Sauce Aurore Riz BIO cuit façon Pilaf Aubergines & Courgettes BIO Confites Brie des Pâturages Comtois Biscuit Spéculos Leztroy	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Flan de Courgette à la Chèvre Haricots Coco & Carottes Sauce tomate Fromage de Région Banane BIO des Antilles	Radis Roses & Beurre Emincé de Porc Français au Curry Pommes de Terre au Four Tomates Provençale Fromage de Région Flan Vanille Leztroy au Lait BIO

27

Semaine

lundi 30 juin	mardi 1 juil.	mercredi 2 juil.	jeudi 3 juil.	vendredi 4 juil.	samedi 5 juil.	dimanche 6 juil.
Tomates de Gaillard & Vinaigrette Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde Pommes de Terre Vapeur Purée de Brocolis BIO Comté AOP BIO Pêche BIO	Radis Roses & Beurre Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Boulghour BIO Gonflé Ratatouille Tradition Reblochon Fruiter AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Abricot	Cake Chèvre & Tomates Confites Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO au Cumin Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Melon Charentais HVE Français	Salade Verte & Vinaigrette Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Royans, sauce tomate Leztroy Flan Chou-Fleur & Ricotte Camembert des Pâturages Comtois Yaourt aux Fruits Fermier	Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy Tranche de Jambon Blanc Français Pommes de Terre en Purée Haricots Plats en Persillade Gruyère IGP Fruit selon Récolte	Salade de Lentilles Vertes BIO aux Tomates Blanquette de Veau Français Riz BIO cuit façon Pilaf Tomates Provençale Fromage de Région Tranche de Melon	Courgettes BIO Râpées sauce à l'Andalouse Tarte Méditerranéenne, Tomate BIO Purée de Pois Cassés BIO Carottes Vichy Fromage de Région Fruit de Saison

Atelier Faucigny - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent étre 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

MENUS DU MOIS DE JUIN 2025	Lundi 2 juin		mardi 3 juin		mercredi 4 juin		jeudi 5 juin		vendredi 6 juin	
	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- 1-2-3-8-10-11-14-	Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztröy	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 sa	1-2-3-8-10-11-14-	Talafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blar	1-2-3-8-10-14-	Gamapilafo (Cube de Filet de Poulet Franç	1-2-3-8-10-14-
	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Epinars Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Tian Provençal	1-2-3-8-	Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Crèmeux Emincé Végétal Courgette & Citr	1-2-3-8-10-14-
	& Purée de PDT	1-2-3-8-					Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO au Citron	1-2-3-8-
							Racllette IGP de Savoie	1-		
							Brie des Pâturages Comtois	1-	Dés de Fêta AOP	1-
	Yaourt à la Cerise BIO de Minzier	1-	Pastèque à Croquer	—	Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons	—	Cerises, selon Maturité	—	Yaourt Fermier HVE du GAEC du Prê-Jour	1-
	Lundi 9 juin		mardi 10 juin		mercredi 11 juin		jeudi 12 juin		vendredi 13 juin	
	Salade de Betteraves HVE & Maïs	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule, Boulghour et C	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	Escalope de Porc de La Ferme de Challon	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztröy	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-	Œufs BIO Français Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature à la Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau HVE Français Marengo	1-2-3-8-10-14-
	Cake aux Olives Leztröy	1-2-3-8-10-14-	Fennel Rigate BIO Alpina Savoie à l'Huile	1-2-3-8-	Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	Macaronis 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-
	Courgettes BIO Pistou	1-2-3-8-					Chèvre Demi-Sec, La Chèvreerie des Moise	1-		
	Fromage de Région	1-	Flan Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Melon Charentais HVE Français	—	Bûchette de Chèvre	1-	Abondance AOP	1-
	Clafoutis aux Fruits Rouges Leztröy	1-2-3-					Abricot, selon Maturité	—	Gâteau au Yaourt BIO & Amande Leztröy	1-2-3-11-
	Lundi 16 juin		mardi 17 juin		mercredi 18 juin		jeudi 19 juin		vendredi 20 juin	
	—	—	Melon Charentais HVE Français	—	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztröy	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Sauce Vinaigrette Leztröy	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO Français à la Crème	1-2-3-8-10-14-
	Crèmeux Deux Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans sauce Ton	1-2-3-8-10-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti	1-2-3-8-10-14-	Gnacchi BIO Sauce Crèmeuse au Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Bourguignon de Bœuf BIO des GAEC de Sc	1-2-3-8-10-14-
	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tom	1-2-3-8-10-14-	Riz Basmati BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezs	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Tomates & Aubergines	1-2-3-8-	Ecrasé de Pommes de Terre	1-2-3-8-	Fromage Râpé Français	1-	Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
	Courgettes BIO Sautées	1-2-3-8-			Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Nectarine BIO	—		
	Tome des Bauges AOP	1-	Crème Dessert Chocolat Leztröy, au Lait B	1-2-3-7-	Gâteau aux Framboises Leztröy	1-2-3-			Panacotta à la Fraise Leztröy	1-2-3-
	Comté BIO AOP	1-								
	Pastèque à Croquer	—								
	Lundi 23 juin		mardi 24 juin		mercredi 25 juin		jeudi 26 juin		vendredi 27 juin	
	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztröy	1-2-3-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule, Pois Chiche et	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO Français à la Bulgare	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztröy	1-2-3-8-10-14-	—	—
	Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Lentilles Vertes BIO & sa sauc	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Dinde Française Sauce Crème	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & sauce Barbec	1-2-3-8-10-14-	Ptit 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 Lingots BIO	1-2-3-8-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-
	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-			Coquillettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	PDT Rôties au Four	1-2-3-8-	Riz BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-
	Meule de Savoie BIO	1-	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St	1-	Ptit Suisse Sucré	1-	Dés de Gruyère IGP de Franche-Comté	1-	Aubergine & Courgette BIO Confites	1-2-3-8-
	Abricot, selon Maturité	—			Cerises, selon Maturité	—	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	—	Brie des Pâturages Comtois	1-
									Sablé Spécious Leztröy	1-2-3-
	Lundi 30 juin		mardi 1 juil.		mercredi 2 juil.		jeudi 3 juil.		vendredi 4 juil.	
	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztröy	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses et Beurre	1-	—	—	Salade Verte & Vinaigrette Leztröy	1-2-3-8-10-14-	—	—
	Aiguillette de Poulet Français à la Moutard	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin & ses Petits Légumes de	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14- 1-2-3-8-10-11-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Raviolis aux Légumes du Saleil BIO de Roy	1-2-3-8-10-14-	Sandwich Jambon Blanc, Gruyère IGP & B	1-2-3-8-10-14-
	Flan de Courgette BIO	1-2-3-8-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-	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-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Courgettes BIO au Cumin	1-2-3-8-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-2-3-	Chips	1-2-3-8-
			Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet,	1-	Caré du Trévès BIO de la Laiterie du Mont	1-				
	Comté BIO AOP	1-	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Melon Charentais HVE Français	—	au Caramel BIO Lezsaisons	—	Gourde Compote de Pomme BIO	—
	Pêche BIO	—	Abricot, selon Maturité	—					Cake à la Banane BIO Leztröy	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