

Portages à Domicile : ETREMBIERES

28	Semaine	Vacances Scolaires 07/07	mardi 8 juil.	mercredi 9 juil.	jeudi 10 juil.	Repas Froid 11/07	samedi 12 juil.	dimanche 13 juil.
		Salade de Coquillettes BIO Alpina Savoie à l'Andalouse Quiche au Fromage, Cœufs & Lait BIO Poêlée de Haricots Verts BIO Français Bûchette de Chèvre Nectarine BIO	Radis Roses & Beurre Risotto Crémeux Poulet Français & Champignons Riz BIO cuit façon Pilaf Tian Provençal, Courgettes BIO Raclette IGP de Savoie Pastèque à Croquer	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Dos d'Eglefin, Huile d'Olive & Basilic Blé BIO à la Tomate Poêlée Carottes & Champignons de Paris Meule de Savoie BIO Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Salade Verte & Vinaigrette Steak Haché BIO Français & sauce Barbecue Leztroy Pommes de Terre façon Potatoes Chou-Fleur Béchamel Brie des Pâturages Comtois Mousse au Chocolat Leztroy	Melon Charentais HVE Français Cœufs Durs Français & Mayonnaise Lezsaisons Salade de Lentilles Vertes BIO aux Tomates Abondance AOP Biscuit Sablé Citron Leztroy	Carottes Râpées au Citron Rôti de Porc Français à la Dijonnaise Pommes de Terre au Four Tomates & Poivrons en Basquaise Fromage de Région Clafoutis à la Pêche Leztroy	Cake aux Olives Leztroy Brudet de Poissons Riz BIO au Curcuma Courgettes BIO Sautées Fromage de Région Fruit de Saison
29	Semaine	Férié 14/07	mardi 15 juil.	mercredi 16 juil.	jeudi 17 juil.	vendredi 18 juil.	samedi 19 juil.	dimanche 20 juil.
		Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate Leztroy Escalope de Porc Français à la Provençale Purée de Pois Cassés BIO Courgettes BIO Confites au Pistou Fromage de Région Fruit de Saison	Salade de Haricots Verts BIO Français Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Torsades à la Farine de Blé & Pois HVE Alpina Savoie Ratatouille, Tomates & Courgettes BIO Tomme Fermière de Nos Fermes Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Betteraves HVE Françaises en Vinaigrette Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Brocolis BIO Persillés Gruyère IGP, Franche-Comté Yaourt aux Fruits Fermier	Taboulé Oriental, Semoule & Concombres BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané Epinards Français Crémeux au Lait BIO du Crêt Joli Pommes de Terre au Four Comté BIO AOP Seignemartin Abricot BIO	Salade Verte & Vinaigrette Gratin de Perlines & Boeuf BIO Français Petits Pois Etuvés Camembert des Pâturages Comtois Moelleux au Chocolat Leztroy	Salade de Tomate Françaises & Vinaigrette Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne Macaronis BIO Alpina Savoie Ratatouille Tradition Fromage de Région Salade de Fruits Frais	Terrine Chou-Fleur & Carottes, Sauce Tartare Leztroy Brandade de Colin Tomates Provençale Fromage de Région Fruit de Saison

Portages à Domicile : ETREMBIERES

MENUS DU MOIS DE JUILLET 2025	30 Semaine	lundi 21 juil.	mardi 22 juil.	mercredi 23 juil.	jeudi 24 juil.	vendredi 25 juil.	samedi 26 juil.	dimanche 27 juil.
		Carottes BIO en vinaigrette Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes Pommes de Terre Vapeur Purée de Brocolis BIO Meule de Savoie BIO Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	Concombre BIO à la Bulgare Colombo de Colin d'Alaska & ses Petits Légumes d'été Boulghour BIO Gonflé Tomates Provençale Comté BIO AOP Seignemartin Melon Charentais HVE Français	Salade de Riz BIO Tex-Mex Ceufs Brouillés BIO Français à la Tomate Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Tomme Fermière Yaourt aux Fruits Fermier	Salade Verte & Vinaigrette Lasagnes de Pois BIO Lezsaisons Courgettes BIO Sautées Bûchette de Chèvre Nectarine BIO	Salade d'Endives & Vinaigrette Sauté de Veau Français aux Olives Semoule BIO Alpina Savoie Ratatouille, Courgettes BIO Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet à Fillinges Salade de Fruits Pastèque & Melon Jaune	Concombre BIO façon Tzatziki Chili Con Carne de Boeuf BIO Français Penne Rigate BIO Alpina Savoie Poêlée de Haricots Verts BIO Français Fromage de Région Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive Leztroy	Salade de Tomate Françaises & Vinaigrette Emincé de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Pommes de Terre au Four Épinards Français Crémeux Fromage de Région Fruit de Saison
	31 Semaine	lundi 28 juil.	mardi 29 juil.	mercredi 30 juil.	jeudi 31 juil.	Repas Froid 01/08	samedi 2 août	dimanche 3 août
		Terrine Brocolis BIO & Carottes, Sauce Tartare Leztroy P'tit Colin Sauce Paprika Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Aubergines & Courgettes BIO Beaufort AOP Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Sauté de Filet de Poulet Français sauce au Miel Ecrasé de Pommes de Terre Basquaise de Poivrons & Tomates Gruyère IGP, Franche-Comté Pêche BIO	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Boulettes de Boeuf BIO Français façon Kefth Spaëtzle au Beurre Tian Provençal Camembert des Pâturages Comtois Abricot BIO	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex Tarte Tomate & Moutarde Haricots Beurre Persillés Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Raclette IGP Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier	Pastèque à Croquer Tranche de Jambon Blanc Français Salade de Pommes de Terre Estivale Courgettes BIO Râpées sauce à l'Andalouse Reblochon AOP Sablé Indien à la Noix de Coco Leztroy	Salade de Riz BIO aux Crudités Moussaka, Egréné de Pois BIO & PDT Tomates & Aubergines Confites Fromage de Région Flan Chocolat au Lait BIO	Terrine Brocolis BIO & Carottes, Sauce Tartare Leztroy Colombo d'Emincé de Dinde Française Polenta BIO Tradition Courgettes BIO au Pistou Fromage de Région Salade de Fruits Frais

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

Semaine	28	lundi 7 juil.	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 8 juil.	Allergène	mercredi 9 juil.	Allergène	jeudi 10 juil.	Menu Plaisir	Allergène	vendredi 11 juil.	REPAS FROID	Allergène
		Salade de Coquillettes BIO Alpina Savoie à l'Andalouse	1-2-3-8-10-14-	—	Risotto Crémeux Poulet Français & Champignons	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Lextroy	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lextroy	1-2-3-8-10-14-	Melon Charentais HVE Français	—		
		Quiche au Fromage Lait & Œuf BIO	1-2-3-8-10-14-	—	Risotto Crémeux aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	Dos d'Eglefin Huile d'Olive & Basilic	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Croque-Monsieur Lextroy (Jambon, Tomate & Fromage)	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-		
		Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	—	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Quenelle Nature Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Croque Monsieur Tomate & Fromage	1-2-3-8-10-14-	Salade de Lentilles Verts BIO à la Tomate	1-2-3-8-10-14-		
				—	Tian Provençale, Courgette BIO	1-2-3-8-	Blé BIO Tomaté	1-2-3-8-	Pommes de Terre façon Potatoes	1-2-3-8-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-		
				—	Raclette IGP de Savoie	1-					Sablé Citron Lextroy	1-2-3-		
				—	Meule de Savoie BIO	1-								
		Nectarine BIO	—	—	Pastèque à Croquer	—	Yaourt Nature BIO Sucré du GAEC Tétaz, St-Germain-les-Paroisses	1-	Mousse au Chocolat Lextroy	1-2-3-7-				
Semaine	29	lundi 14 juil.	Férié	Allergène	mardi 15 juil.	Allergène	mercredi 16 juil.	Allergène	jeudi 17 juil.	Allergène	vendredi 18 juil.	Allergène		
		Salade de Chou-Fleur & Vinaigrette Tomatée	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	Betteraves HVE Françaises & Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semaule & Concombres BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lextroy	1-2-3-8-10-14-		
		Escalope de Porc Français à la Provençale	1-2-3-8-10-14-	—	Ht de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Gratin Perlines & Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-		
		Cake aux Olives Lextroy	1-2-3-8-10-14-	—	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-			Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Gratin Perlines Alpina Savoie & Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-		
		Purée de Pois Cassés BIO	1-2-3-8-	—	Torsades HVE Pois & Blé Alpina Savoie	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	Épinards Français Crémeux au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-				
		Courgettes BIO Confités au Pistou	1-2-3-8-	—	Ratatouille, Tomate & Courgette BIO	1-2-3-8-								
		Fromage de Région	1-	—	Tomme Fermière de Nos Fermes	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-						
			—	—	Gruyère IGP	1-								
		Fruit de Saison	—	—	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	—	à la Confiture de Cerise Lezsaisons		Abricot BIO	—	Moelleux au Chocolat & Crème Anglaise Lextroy, au Lait BIO	1-2-3-7-		
Semaine	30	lundi 21 juil.	Allergène	mardi 22 juil.	Allergène	mercredi 23 juil.	Allergène	jeudi 24 juil.	Allergène	vendredi 25 juil.	Allergène			
		Carottes BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	Salade de Riz BIO façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	—	—		
		Chipolata de La Saison des Alpes	1-2-3-8-10-14-	—	Colombo de Colin d'Alaska & ses Petits Légumes d'été	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Œufs BIO Français Brouillés à la Tomate	1-2-3-8-10-14-	Lasagnes de Pois BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-		
		Palet Pané de Pois/Blé, Coco, Curry & sa sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-	—	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-					Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-		
		Pommes de Terre Vapeur	1-2-3-8-	—	Boullghaur BIO Gonflé	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-			Semaule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-		
		Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	—	Tomate Provençale	1-2-3-8-					Ratatouille, Courgettes BIO	1-2-3-8-		
				—	Comté BIO AOP, Seignemartin	1-					Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet	1-		
				—		—	Yaourt Fermier BIO de Minzier	1-			Bûchette de Chèvre	1-		
		Flan Vanille Lextroy, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	—	Melon Charentais HVE Français	—	à la Confiture d'Abricot Lezsaisons		Nectarine BIO	—	Salade de Fruits Pastèque & Melon Jaune	—		
Semaine	31	lundi 28 juil.	Allergène	mardi 29 juil.	Allergène	mercredi 30 juil.	Allergène	jeudi 31 juil.	Allergène	vendredi 1 août	REPAS FROID	Allergène		
		—	—	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard, Vinaigrette Lextroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Pastèque à Croquer	—			
		P'tit Colin Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	—	Sauté de Filet de Poulet Français sauce au Miel	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Bœuf BIO Français façon Keffa	1-2-3-8-10-14-	Tarte Tomate & Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Tranche de Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-		
		Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	—	Boulettes de Lentilles Vertes BIO & Sœ Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Flan de Courgette BIO	1-2-3-8-			Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-		
		Riz Camarguais IGP BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	—	Ecrasé de Pommes de Terre	1-2-3-8-	Spätzle au Beurre	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-	Salade de Pommes de Terre Estivale	1-2-3-8-		
		Aubergine & Courgettes BIO	1-2-3-8-	—	Basquaise de Poivron & Tomate	1-2-3-8-								
		Beaufort AOP	1-	—	Dès de Gruyère IGP, Franche-Comté	1-	Camembert des Pâturages Comtois	1-			P'tit Suisse Sucré	1-		
		Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons	—	—	Pêche BIO	—	Abricot BIO	—	Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier	1-	Sablé Indien à la Noix de Coco Lextroy	1-2-3-11-		

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