

# Portages à Domicile : E TREMBIERES



## MENUS DU MOIS D'AOÛT 2025

	lundi 4 août	mardi 5 août	mercredi 6 août	jeudi 7 août	vendredi 8 août	samedi 9 août	dimanche 10 août
32 Semaine	<p><b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette</p> <p>Chipolata de <b>La Salaison des Alpes</b> &amp; sa Sauce Rougail</p> <p><b>Semoule BIO</b> Gonflée</p> <p>Ratatouille, Tomates &amp; <b>Courgettes BIO</b></p> <p><b>Comté BIO AOP Seignemartin</b></p> <p>Yaourt Nature Sucré de <b>La Ferme des 4 Saisons</b></p>	<p>Cake aux Olives <b>Leztroy</b></p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Dos de Cabillaud sauce Vierge</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Haricots Plats Tomatés</p> <p><b>Tome des Bauges AOP</b></p> <p><b>Nectarine BIO</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Bolognaise à l'<b>Egréné de Pois BIO Français</b></p> <p><b>Spaghettis BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Carottes Vichy</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Melon Charentais HVE</b></p>	<p><b>Concombre BIO</b> façon Tzatziki</p> <p><b>Œufs Brouillés BIO Français</b> au Fromage</p> <p>Pommes de Terre au Four</p> <p>Epinards <b>Français</b></p> <p>Crèmeux au <b>Lait BIO du Crêt Joli</b></p> <p>Brie des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p>Carrot Cake <b>Leztroy</b></p>	<p>Tomates de Gaillard &amp; Vinaigrette</p> <p>Colombo d'Emincé de Dinde <b>Française</b></p> <p><b>Torsades BIO Alpina Savoie</b></p> <p><b>Courgettes BIO</b> façon BBQ</p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p>Pastèque à Croquer</p>	<p>Taboulé aux Légumes</p> <p>Emincé de Porc <b>Français</b> à la Moutarde</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Choux de Bruxelles Sautés</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Salade de Fruits Frais</p>	<p>Terrine Chou-Fleur &amp; Carottes, Sauce Tartare <b>Leztroy</b></p> <p>Emincé de Poulet Français à la Crème</p> <p>Purée de Pommes de Terre</p> <p>Poêlée de Haricots Beurre</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Compote <b>Lezsaisons</b></p>
33 Semaine	<p>Salade de <b>Riz BIO</b> Tex-Mex</p> <p>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème</p> <p>Petits-Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p><b>Abondance Fruitière AOP</b></p> <p>Purée Pomme &amp; Pêche <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Salade de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p>Brandade de Colin</p> <p>Tian Provençal</p> <p>Tomme <b>Fermière</b></p> <p>Yaourt aux Fruits <b>Fermier</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Rôti de Veau <b>Français</b> au Jus</p> <p>Purée <b>Chou-Fleur &amp; Haricots Blancs BIO</b></p> <p><b>Comté BIO AOP Seignemartin</b></p> <p>Pastèque à Croquer</p>	<p><b>Concombre BIO</b> à la Crème</p> <p>Dos d'Eglefin, Huile d'Olive &amp; Basilic</p> <p><b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b></p> <p><b>Courgettes BIO</b> Confites au Cumin</p> <p><b>Raclette IGP de Savoie</b></p> <p>Génoise à la Confiture d'Abricot <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Radis Roses &amp; Beurre</p> <p>Diot au Vin Blanc de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b></p> <p>Purée de <b>Pois Cassés BIO</b></p> <p>Ratatouille Tradition</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Duo de Pastèque &amp; Melon</p>	<p>Tomates &amp; Vinaigrette</p> <p>Emincé de Dinde <b>Française</b> à l'Italienne</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Carottes à la Crème</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Cake au Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p><b>Courgettes BIO</b> Râpées sauce à l'Andalouse</p> <p>Tarte Tomate &amp; Moutarde</p> <p>Pommes de Terre à la Vapeur</p> <p>Purée de <b>Brocolis BIO</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>

# Portages à Domicile : ETREMBIERES



## MENUS DU MOIS D'AOUT 2025

	lundi 18 août	Repas Froid 19/08	mercredi 20 août	jeudi 21 août	vendredi 22 août	samedi 23 août	dimanche 24 août
34 Semaine	<p><b>Betteraves Rouges HVE</b> &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Colombo de Colin Estival, <b>Courgette &amp; Carottes BIO</b></p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Gruyère IGP, Franche-Comté</b></p> <p>Yaourt aux Fruits <b>Fermier</b></p>	<p>Tomates de Gaillard &amp; Vinaigrette</p> <p>Filet de Poulet <b>Français</b> aux Herbes &amp; Sauce Barbecue</p> <p>Salade de <b>Perlines BIO Alpina Savoie</b></p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Nectarine BIO</b></p>	<p>Salade de Pommes de Terre</p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Royans</b> à la Béchamel</p> <p><b>Haricots Verts BIO Français</b> Persillés</p> <p><b>Reblochon AOP</b></p> <p>Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Salade de Chou-Fleur Tomatée</p> <p>Sauté de Boeuf <b>Français</b></p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Tomates Provençale</p> <p>Brie des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p>Cookie aux Pépites de Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p><b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Courgettes BIO</b> au Pistou</p> <p><b>Raclette IGP</b></p> <p><b>Melon Charentais HVE</b></p>	<p>Radis Roses &amp; Beurre</p> <p>Emincé de Veau <b>Français</b> au Romarin</p> <p><b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Crémeux</p> <p>Ratatouille Tradition</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Salade de Fruits Frais</p>	<p>Tranche de Melon <b>Charentais</b></p> <p>Diot de <b>Région</b> au Vin Blanc</p> <p>Mijotée de <b>Lentilles Vertes BIO</b> &amp; Carottes</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Yaourt Nature Sucré <b>Fermier</b></p>
35 Semaine	<p>Radis Roses &amp; Beurre</p> <p>Escalope de Dinde <b>Française</b> Sauce au Cidre</p> <p>Pommes de Terre Vapeur</p> <p>Tomates &amp; Poivrons façon Basquaise</p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p>Flan Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Terrine de Carottes &amp; <b>Brocolis BIO</b>, sauce Tartare <b>Leztroy</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Courgettes BIO</b> Barbecue</p> <p><b>Reblochon AOP</b> de <b>La Fromagerie Peguet, Fillinges</b></p> <p><b>Melon Charentais HVE</b></p>	<p>Saucisson de <b>La Salaison des Alpes</b> &amp; Cornichon</p> <p>Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b></p> <p>Purée <b>Carottes &amp; Lentilles Corail BIO</b></p> <p>Petits-Pois cuits à l'Etuvee</p> <p><b>Comté BIO AOP Seignemartin</b></p> <p>Prune</p>	<p>Tomates de <b>Gaillard</b> façon Kachumbari</p> <p>Hachis Parmentier, <b>Boeuf BIO Français</b></p> <p>Poêlée de Haricots Beurre Persillés</p> <p>Camembert des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p><b>Yaourt à la Pêche de Vigne BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Repas Froid 29/08</p> <p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Œufs Durs <b>Français</b> &amp; Mayonnaise <b>Lezsaisons</b></p> <p>Taboulé Oriental, <b>Semoule &amp; Boulghour BIO</b></p> <p><b>Gruyère IGP</b></p> <p>Purée de Pomme <b>Lezsaisons</b></p>	<p>samedi 30 août</p> <p>Cake Courgette &amp; Maïs <b>Leztroy</b></p> <p>P'tit Colin Crémeux</p> <p>Purée de <b>Pois Cassés BIO</b></p> <p>Tian Provençal</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Pastèque à Croquer</p>	<p>dimanche 31 août</p> <p>Radis Roses &amp; Beurre</p> <p><b>Boulettes de Boeuf BIO Français</b> Sauce Câpres &amp; Paprika</p> <p>Pommes de Terre au Four</p> <p>Epinards <b>Français</b> Crémeux au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Crumble Pomme &amp; Abricot <b>Leztroy</b></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	32		33		34		35				
	lundi 4 août	Allergène	mardi 5 août	Allergène	mercredi 6 août	Allergène	jeudi 7 août	Allergène	vendredi 8 août	Allergène	
Semaine	Carottes BIO Râpées	1-2-3-8-10-14-	-	-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Concombres BIO façon Tzatziki	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	
	Chipolata de La Salaison des Alpes & sa Sauce Rougail	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Egréné de Pois BIO Français en Bolognese	1-2-3-8-10-14-	Burger Leztroy, Steak Haché BIO Français	1-2-3-8-10-12-14-	Emincé de Dinde Française façon Colombo	1-2-3-8-10-14-	
	Quenelle Nature Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Spaghettis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Burger Fish	1-2-3-4-5-6-8-10-12-14-	Emincé Végétal BIO Crèmeux, Citron & Courgette	1-2-3-8-10-14-	
	Semoule BIO Gonflée	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Fromage Râpé Français	1-	PDT au Four	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	
	Tomate & Courgette BIO en Ratatouille	1-2-3-8-	Haricots Plats Tomatés	1-2-3-8-	Melon HVE	-	Carrot Cake Leztroy	1-2-3-7-11-	Bûchette de Chèvre	1-	
Semaine	Yaourt Nature Sucré de La Ferme des 4 Saisons, Reignier	1-	Tome des Bauges AOP	1-	Mercredi 13 août	Allergène	Jeudi 14 août	Allergène	Vendredi 15 août	Férié	Allergène
	Salade de Riz BIO façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiche & Poivron BIO, coulis Tomaté Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Petits Radis & Beurre	1-	
	Algoulette de Poulet Français sauce Crème	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage & Purée de PDT	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français et Jus	1-2-3-8-10-14-	Purée Chou Fleur & Haricots Blancs BIO	1-2-3-8-	Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes	1-2-3-8-10-14-	
	Quiche Tomate & Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Fromage Blanc BIO du Crêt Joli	1-7-	Fenne Rigole BIO Alpina Savoie à l'huile d'Olive	1-2-3-8-	Comté BIO AOP, Seignemartin	1-	P'tit Colin Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	
	Petits-Pois Etuvés & Carottes BIO	1-2-3-8-	façon Straciatella	-	Purée Chou Fleur & Haricots Blancs BIO	1-2-3-8-	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Purée de Pois Cassés BIO	1-2-3-8-	
Semaine	Abondance Fruilière AOP	1-	Crème Dessert Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Comté BIO AOP, Seignemartin	1-	Raclette IGP de Savoie	1-	Ratatouille	1-2-3-8-	
	Purée Pomme & Pêche Lezsaisons	-	Crème Dessert Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Pastèque à Croquer	-	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Fromage de Réglon	1-	
	lundi 18 août	Allergène	mardi 19 août	Allergène	mercredi 20 août	Allergène	jeudi 21 août	Allergène	vendredi 22 août	Allergène	
	Betteraves Rouges HVE & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de Pommes de Terre	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Boeuf Français	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	
	Colombo de Colin Recette Estivale, Courgette & Carotte BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Filet de Poulet Français aux Herbes & Sauce Barbecue	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature BIO de Royans à la Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
Semaine	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Salade de Perlines BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Emmental Râpé Français	1-	
	Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Meule de Savoie BIO	1-	Crème Dessert Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Tomate Provençale	1-2-3-8-	Melon HVE	-	
	Yaourt Fermier BIO du Crêt Joli	1-	Nectarine BIO	-	Saucisson de La Salaison des Alpes & Cornichon	1-2-3-8-10-14-	Brie des Pâturages Comtois	1-	Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	
	à la Confiture de Cerise Lezsaisons	-	Œufs Durs Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage, Lait & Œuf BIO	1-2-3-8-10-14-	Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Tomates de Gaillard façon Kachumbari	1-2-3-8-	
	lundi 25 août	Allergène	mardi 26 août	Allergène	mercredi 27 août	Allergène	jeudi 28 août	Allergène	vendredi 29 août	REPAS FROID	Allergène
Radis Roses & Beurre	1-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage, Lait & Œuf BIO	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier de Boeuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-		
Escalope de Dinde Française sauce au Cidre	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tomaté Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Terrine Brocolis & Carottes, Sauce Tartare Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier d'Egréné de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-		
Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-	Taboulé Oriental, Semoule & Boulghour BIO	1-2-3-8-	Dès de Gruyère IGP	1-		
Pommes de Terre à la Vapeur	1-2-3-8-	Courgettes BIO Barbecue	1-2-3-8-	Prunes	-	Yaourt à la Pêche de Vigne BIO de Minzier	1-	Purée de Pomme Lezsaisons	-		
Basquaise de Poivron & Tomate	1-2-3-8-	Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, à Fillings	1-								
Flan Chocolat, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Comté BIO AOP	1-								
		Melon HVE	-								

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