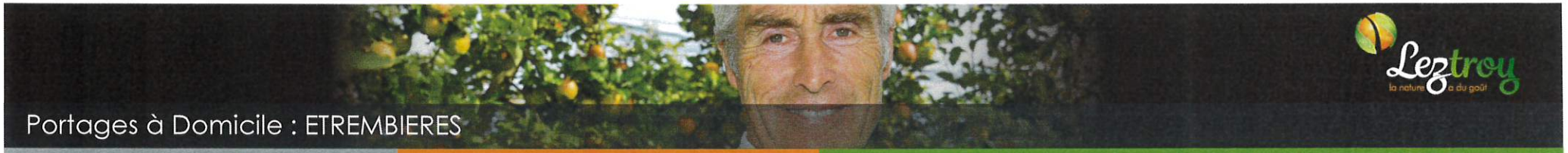


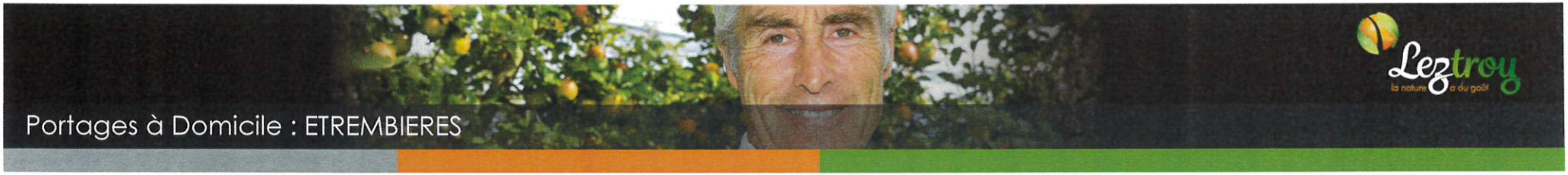
Portages à Domicile : ETREMBIERES

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2025

Semaine 45	lundi 3 nov.	mardi 4 nov.	mercredi 5 nov.	jeudi 6 nov.	vendredi 7 nov.	samedi 8 nov.	dimanche 9 nov.
	Duo Carottes & Panais BIO Râpés Raviolis Champignons & Aïl des Ours BIO de **Royans,** sauce Crémée au Pesto Salsifis en Persillade Meule de Savoie BIO Compotée Pomme & Poire BIO **Lezsaisons**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Camembert des **Pâturages Comtois** Crème Dessert Chocolat **Leztroy,** au Lait BIO de **Minzier**	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Gratin PDT BIO, Jambon **Français** & Béchamel au Lait BIO Poêlée de Haricots Verts BIO **Français** Bûchette de Chèvre Carrot Cake **Leztroy**	Terrine Brocolis & Carottes BIO, Sauce Tartare **Leztroy** Sauté de Veau **Français** aux Olives Macaronis BIO **Alpina Savoie** Petits Pois Etuvés Abondance AOP de **Nos Fruitières** Poire BIO de **Cercier**	Œufs Durs **Français** & Mayonnaise **Lezsaisons** Sauté de Filet de Poulet **Français** à la Provençale Polenta BIO Tradition Potimarrons BIO Rôtis Raclette IGP Yaourt à la Châtaine BIO de **Minzier**	Radis Roses & Beurre Chipolata de **Région** Grillée PDT BIO au Four Carottes BIO Vichy Fromage de **Région** Fruit de Saison	Salade de Lentilles Vertes BIO Quenelle Nature Sauce Tomatée **Lezsaisons** Coeur de Blé BIO à la Tomate Epinards BIO Crémeux Fromage de **Région** Yaourt Nature Sucré BIO

Semaine 46	lundi 10 nov.	Férié 11/11	mercredi 12 nov.	jeudi 13 nov.	vendredi 14 nov.	samedi 15 nov.	dimanche 16 nov.
	Parmentière de Pommes de Terre BIO Dos de Cabillaud sauce Dugléré Petits Pois & Carottes de **Reignier** Etuvés Tomme **Fermière** Cake aux Pommes BIO **Leztroy**	Salade de Chou-Fleur Emincé de Dinde **Française,** Sauce au Cidre Haricots Coco Tomatés Blettes BIO à la Béchamel Fromage de **Région** Fruit de Saison	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Gnocchis BIO sauce Tomatée **Lezsaisons** Gratin de Courge Spaghetti BIO Brie des **Pâturages Comtois** Purée de Pomme HVE **Lezsaisons**	Cake Chèvre & Tomates Confites **Leztroy** Œufs Brouillés BIO **Français** à la Ciboulette Semoule BIO de **Savoie** Gonflée Fondue de Poireaux BIO Reblochon AOP Yaourt aux Fruits BIO **Fermier**	Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Pilon de Poulet **Français** Rôti Miel & Epices Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Haricots Plats en Persillade Gruyère IGP Pomme BIO de **Chevrier**	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Sauté de Veau **Français** Romarin Pommes de Terre BIO Rôties Choux de Bruxelles Fromage de **Région** Flan Vanille **Leztroy** au Lait BIO	Champignons à la Grecque Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de **Royans,** sauce Tomate **Leztroy** Butternut BIO Rôtis au Beurre Fromage de **Région** Fruit de Saison

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.
Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.



Portages à Domicile : ETREMBIERES

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2025

Semaine 47	lundi 17 nov.	mardi 18 nov.	mercredi 19 nov.	Menu Beaujolais 20/11	vendredi 21 nov.	samedi 22 nov.	dimanche 23 nov.
	Salade de Haricots Verts BIO **Français** Plein Filet de Colin d'Alaska Pané Coquillettes BIO **Alpina Savoie** au Beurre Epinards BIO **Français** au Lait BIO **du Crêt Joli** Raclette IGP de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** Compotée Pomme & Coing BIO **Lezsaisons**	Salade de Lentilles Vertes BIO Quenelle Nature BIO de **St-Jean** Sauce Tomate **Lezsaisons** Chou-Fleur Béchamel Bûchette de Chèvre Yaourt aux Fruits BIO **Fermier**	Salade d'Endives & Noix Rôti de Boeuf **Français** & son Jus Patate Douce Rôtie au Four Blettes BIO à la Tomate Carré du Trièves BIO de **La Laiterie du Mont-Aiguille** Clémentine Corse IGP	Salade de Carottes BIO à la Vigneronne Saucisson à Cuire de **La Salaison des Alpes**, à **La-Roche-sur-Foron** Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de **Savoie** Butternut BIO Rôti au Beurre Meule de Savoie BIO Sablé Potimarron BIO de **Savoie** & Chocolat **Leztroy**	Chou Chine BIO Sauce Cocktail Chili Sin Carne, au Pois BIO **Français** Riz BIO cuit façon Pilaf Brocolis BIO Persillés Tomme IGP de **la Fruitière de Hauteville-sur-Fier** Banane des **Antilles**	Composée de Saison Emincé de Poulet **Français** à la Crème Polenta BIO Tradition Haricots Verts BIO Persillés Fromage de **Région** Quatre-Quarts **Leztroy**	Salade de Carottes BIO & Maïs Croziflette Traditionnelle aux Crozets BIO **Alpina Savoie** Fondue de Poireaux BIO Fromage de **Région** Fruit de Saison

Semaine 48	lundi 24 nov.	mardi 25 nov.	mercredi 26 nov.	jeudi 27 nov.	vendredi 28 nov.	samedi 29 nov.	dimanche 30 nov.
	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux PDT & Butternut BIO Poêlée de Haricots Beurre Reblochon AOP de **La Fromagerie Peguet, Fillinges** Pomme BIO de **Cercier**	Cake au Fromage **Leztroy** Torsades BIO **Alpina Savoie** & Sa Sauce Carbonara **Leztroy** Navets Poêlés Camembert des **Pâturages Comtois** Yaourt Nature Sucré BIO du **GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses**	Céleri Rave & Pomme BIO en Rémoulade Aiguillette de Poulet **Français** à la Moutarde Blé BIO au Beurre Purée de Brocolis & Pois Cassés BIO Gruyère IGP Crème Caramel, Œufs & Lait BIO de **Minzier**	Salade de Riz BIO Colorée Quiche au Fromage **Leztroy** Carottes BIO à la Crème Abondance AOP Poire BIO de **Cercier**	Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Bourguignon de Boeuf BIO **des GAEC de Savoie & Jura** Boulghour BIO Gonflé Potimarrons BIO Rôtis Comté BIO AOP **Seignemartin** Purée Pomme & Mirabelle **Lezsaisons**	Salade de Chou-Fleur & Vinaigrette Tomatée Crémeux aux 2 Saumons Macaronis BIO **Alpina Savoie** Petits Pois Etuvés Fromage de **Région** Fruit de Saison	Terrine de Potimarron BIO & Mayonnaise **Lezsaisons** Emincé de Veau **Français** au Curry Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Blettes BIO à la Béchamel Fromage de **Région** Moelleux au Chocolat **Leztroy**

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.
Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.

Atelier Faucigny - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent êtres 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 NOVEMBRE 2025

Semaine	lundi 3 nov. Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 4 nov.	Allergène	mercredi 5 nov.	Allergène	jeudi 6 nov.	Allergène	vendredi 7 nov.	Allergène
45	Duo Carotte & Panais BIO Râpés	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	Betterave BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Courgette **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-	–	–
	Raviolis Champ. & Ail des Ours BIO **Royans**, Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Gratin Endives, PDT BIO, Jambon **Français** & Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau **Français** aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet **Français** à la Provençale	1-2-3-8-10-14-
			Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	**Gratin Endives & PDT BIO**	1-2-3-8-10-14-	**Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette**	1-2-3-8-10-14-	**Palet Pané Blé Coco & Curry et Sauce Fromage Blanc**	1-2-3-8-10-11-14-
			Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			Macaronis BIO **Alpina Savoie**	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-
									Potimarrons BIO Rôtis	1-2-3-8-
	Emmental Râpé **Français**	1-					Abondance AOP de **Nos Fruitières**	1-		
	Compotée Pomme & Poire BIO **Lezsaisons**	–	Crème Dessert Chocolat **Leztroy** , au Lait BIO de **Minzier**	1-2-3-7-	Carrot Cake **Leztroy**	1-2-3-7-11-	Poire BIO de **Cercier**	–	Yaourt à la Châtaigne BIO de **Minzier**	1-11-

Semaine	lundi 10 nov.	Allergène	mardi 11 nov. Férié	Allergène	mercredi 12 nov.	Allergène	jeudi 13 nov.	Allergène	vendredi 14 nov. Les Délices des Princesses	Allergène
46	Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade de Chou-Fleur	1-2-3-8-10-14-	–	–	–	–	Soupe Butternut & PDT BIO **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-
	Dos de Cabillaud façon Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Emincé de Dinde **Française** Sauce au Cidre	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO sauce Tomate **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta Sauce Massalé	1-2-3-8-10-11-14-	Pilon de Poulet **Français** au Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-
	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	**Filet de Merlu Sauce Vierge**	1-2-3-4-5-6-8-10-14-					**Dahl de Lentilles Corail BIO**	1-2-3-8-10-11-14-
	Petits Pois & Carottes de **Reignier** Etuvés	1-2-3-8-	Haricots Coco Tomatés	1-2-3-8-			Semoule BIO **Alpina Savoie** Gonflée	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
			Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-	Gratin de Courge Spaghetti BIO	1-2-3-8-	Fondue Poireaux BIO	1-2-3-8-		
			Fromage de **Région**	1-	Brie des **Pâturages Comtois**	1-	Fromage Blanc BIO de **Minzier**	1-7-	Dès de Gruyère IGP, de **Franche-Comté**	1-
	Cake aux Pommes BIO **Leztroy**	1-2-3-	Fruit de Saison	–	Purée de Pomme HVE **Lezsaisons**	–	façon Stracciatella		Pomme BIO de **Chevrier** & Meringue Suisse **Leztroy**	1-2-3-

Semaine	lundi 17 nov.	Allergène	mardi 18 nov.	Allergène	mercredi 19 nov.	Allergène	jeudi 20 nov. Menu Beaujolais	Allergène	vendredi 21 nov.	Allergène
47	–	–	Salade de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	–	–	Salade de Carotte BIO à la Vigneronne	1-2-3-8-10-14-	Potage St-Germain BIO **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-
	Colin d'Alaska Plein Filet Pané & sa Sauce Tartare **Leztroy**	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de **St-Jean** Sauce Tomate **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Boeuf **Français** & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Saucisson à Cuire de **la Salaison des Alpes, la Roche sur Foron**	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO **Français**	1-2-3-8-10-14-
	Emincé de Pois BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-			**Œufs Brouillés BIO au Fromage**	1-2-3-8-10-14-	**Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Fromage Blanc**	1-2-3-8-10-14-		
	Coquillettes BIO **Alpina Savoie** au Beurre	1-2-3-8-	Chou-Fleur en Béchamel	1-2-3-8-	Patate Douce Rôtie au Four	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de **Savoie**	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
	Epinards BIO **Français** au Lait BIO de **Minzier**	1-2-3-8-			Blettes BIO Tomatées	1-2-3-8-				
	Raclette IGP de La **Fruitière des Bornes, Arbusigny**	1-			Carré du Trièves BIO **de la Laiterie du Mt Aiguille**	1-	Jus Pomme BIO **Lacroix**, de **Cercier**	–	Tomme IGP de la **Fruitière de Hauteville sur Fier**	1-
	Meule de Savoie BIO	1-	Yaourt BIO de **La Ferme du Crêt Joli à Minzier**						Camembert des **Pâturages Comtois**	1-
	Compotée Pomme & Coing BIO **Lezsaisons**	–	à la Confiture d'Abricot BIO **Lezsaisons**	1-	Clémentine Corse IGP	–	Sablé Potimarron BIO de **Savoie** & Chocolat **Leztroy**	1-2-3-7-	Banane des **Antilles**	–

Semaine	lundi 24 nov.	Allergène	mardi 25 nov.	Allergène	mercredi 26 nov.	Allergène	jeudi 27 nov.	Allergène	vendredi 28 nov.	Allergène
48	Betterave BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Poireaux BIO **Lezsaisons** & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave & Pomme BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade de Riz BIO Colorée	1-2-3-8-10-14-	–	–
	Brandade de Colin aux PDT & Butternut BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauce Carbonara **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet **Français** Sauce à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO **des GAEC Savoie & Jura façon** Bourguignon	1-2-3-8-10-14-
	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	**Sauce Crémeuse aux Légumes de Saison**	1-2-3-8-10-14-	**Dahl de Lentilles Corail BIO**	1-2-3-8-10-11-14-			**Quenelle BIO Béchamel**	1-2-3-8-10-14-
	& **Purée** PDT & Butternut BIO	1-2-3-8-								
			Torsades BIO **Alpina Savoie**	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-			Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-
					Purée Brocolis & Pois Cassés BIO	1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Potimarrons BIO Rôtis	1-2-3-8-
	Reblochon AOP de **La Fromagerie Peguet, à Fillinges**	1-							Comté BIO AOP, de **Nantua**	1-
	Bûchette de Chèvre	1-								
	Pomme BIO **Lacroix**, de **Cercier**	–	Yourt Nature Sucré BIO du **GAEC Tétaz, St-Germain-les-Paroisses**	1-	Crème Caramel au Lait BIO de **Minzier**	1-2-3-	Poire BIO de **Cercier**	–	Purée Pomme & Mirabelle **Lezsaisons**	–

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