Restaurant Scolaire : ETREMBIERES ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2025

Semaine	lundi 6 oct.	mardi 7 oct.	Le Grand Repas 09/10	vendredi 10 oct.
41	Salade Colorée de Coquillettes BIO **Alpina Savoie** Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de **La Ferme de Minzier** Epinards BIO **Français** au Lait BIO **du Crêt Joli** Prune BIO **Française**	Emincé de Porc HVE de **La Ferme de Challonges** à la Dijonnaise Pommes de Terre BIO façon Potatoes Chou-Fleur Béchamel Meule de Savoie BIO Poire BIO **Lacroix**, à **Cercier**	Velouté de Butternut BIO aux Epices Douces **Lezsaisons** & Croûtons Perles de Lentilles Vertes BIO **Françaises** & son Voile de Carottes BIO Pommes de Terre BIO au Beurre Moelleux Poire BIO, Noix & son Nuage au Bleu **Leztroy**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** Sauté de Veau **Français** façon Tajine Semoule BIO **Alpina Savoie** Petits Légumes à l'Orientale Yaourt Nature Sucré BIO du **GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses**
	lundi 13 oct.	**mardi 14 oct.**	**jeudi 16 oct.**	**Menu de la Peur 17/10**
42	Chipolata Grillée de **La Salaison des Alpes** Crozets BIO **Alpina Savoie** Crémeux Potimarrons BIO Rôtis Comté BIO AOP **Seignemartin, Nantua** Pomme BIO de **Chez Lacroix**	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Gratin Pommes de Terre **de Savoie** & Poireaux BIO Flan Chocolat, Lait BIO de **Minzier**	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy** & Dès de Gruyère IGP Quenelle Nature BIO de **Saint-Jean-en-Royans**, Sauce Tomatée **Lezsaisons** Riz BIO cuit façon Pilaf Purée de Pomme HVE **Lezsaisons**	Crème de Potimarron BIO **Lezsaisons** & Croûtons Aiguillette de Poulet **Français** Sauce Trompettes de la Mort Boulghour BIO Gonflé Gratin de Blettes BIO à la Tomate Yaourt aux Framboises BIO de **Minzier**
	Vacances Scolaires 20/10	**mardi 21 oct.**	**jeudi 23 oct.**	**vendredi 24 oct.**
43	Votre Equipe	Leztroy		
	lundi 27 oct.	**mardi 28 oct.**	**jeudi 30 oct.**	**vendredi 31 oct.**
44			vous souhaite de	Bonnes Vacances !

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 Rochois - 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 D'OCTOBRE 2025

lundi 6 oct.	Allergène	mardi 7 oct.	Allergène	mercredi 8 oct.	Allergène	jeudi 9 oct. Le Grand Repas	Allergène	vendredi 10 oct.	Allergène
Salade de Coquillettes BIO Alpina Savoie Colorée	1-2-3-8-10-14-	–	–	Concombres BIO à la Bulgare	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Butternut BIO aux Epices Douces Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
Quiche au Fromage, Œuf & Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Porc HVE de La Ferme de Challonges à la Dijonnaise	1-2-3-8-10-14-	Gratin Crémeux Colin & Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Perles de Lentilles Vertes BIO Françaises & son Voile de Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau Français façon Tajine	1-2-3-8-10-14-
		Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tomaté Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-			Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Pommes de Terre BIO au Beurre	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
		Chou-Fleur Béchamel	1-2-3-8-					Petits Légumes à l'Orientale	1-2-3-8-
		Meule de Savoie BIO	1-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-				
Prune BIO Française	–	Poire BIO de Cercier, Lacroix	–	Purée Pomme & Fraise Lezsaisons	–	Moelleux Poire BIO, Noix & son Nuage au Bleu Leztroy	1-2-3-7-11-	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-Germain-les-Paroisses	1-

lundi 13 oct.	Allergène	mardi 14 oct.	Allergène	mercredi 15 oct.	Allergène	jeudi 16 oct.	Allergène	vendredi 17 oct. Menu de la Peur	Allergène
–	–	Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade de Betteraves BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Crème de Potimarron BIO, Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes, La Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché de Bœuf BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean-de-Royans Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français sauce Trompettes de la Mort	1-2-3-8-10-14-
Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-			Bolognaise de Pois BIO	1-2-3-8-10-14-
Crozets BIO Crémeux Alpina Savoie	1-2-3-8-	PDT de Savoie & Poireaux BIO en Gratin	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Riz BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-
Potimarrons BIO Rôtis	1-2-3-8-							Blettes BIO en Gratin Tomaté	1-2-3-8-
Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua	1-			Tome des Bauges AOP	1-	Dés de Gruyère IGP	1-		
				Brie des Pâturages Comtois	1-				
Pomme BIO de Cercier	–	Flan Chocolat Leztroy au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Banane des Antilles	–	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	–	Yaourt aux Framboises BIO de Minzier	1-

lundi 20 oct. Vacances Scolaires	Allergène	mardi 21 oct.	Allergène	mercredi 22 oct.	Allergène	jeudi 23 oct. Le Festin des Chats	Allergène	vendredi 24 oct.	Allergène
–	–	–	–	Œuf Dur BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe au Chou Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
Dos de Cabillaud Sauce au Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne BIO & sa Sauce BBQ Leztroy Froide	1-2-3-8-10-14-	Lasagnes de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-	Knack de La Salaison du Mt-Charvin	1-2-3-8-10-14-
Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-			Lasagnes de Pois BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Purée Carotte & Lentille Corail BIO	1-2-3-8-
Torsades BIO Alpina Savoie cuit Pilaf	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-			PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-
Carottes de Savoie à la Crème	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-						
Camembert des Pâturages Comtois	1-	Yaourt Fermier BIO de La Ferme de Minzier à la Confiture de Cerise Lezsaisons	1-	Beaufort AOP Vallée de Hte-Maurienne	1-	Langue de Chat Leztroy	1-2-3-	Raclette IGP de La Fruitière des Bornes	1-
								Meule de Savoie BIO	1-
Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	–			Muffin aux Myrtilles Leztroy	1-2-3-	Crème Dessert Vanille Leztroy au Lait BIO Minzier	1-2-3-	Pomme BIO de Chevrier, Atout Pom	–

lundi 27 oct.	Allergène	mardi 28 oct.	Allergène	mercredi 29 oct.	Allergène	jeudi 30 oct.	Allergène	vendredi 31 oct. Menu Halloween	Allergène
Macédoine de Légumes, Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-10-14-	Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	–	–	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe Dubarry Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Crémeux aux Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français NA Sauce Crémeuse	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Bœuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Forestière	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO sauce Crème & Pesto	1-2-3-8-10-11-14-
		Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Pois BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-		
Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT & Potimarron BIO	1-2-3-8-		
		Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Pôelée de Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-				
Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, à Fillinges	1-			Carré du Trièves BIO de la Laiterie du Mt Aiguille	1-	Fromage Blanc Fermier BIO du Crêt Joli façon Stracciatella	1-7-	Emmental Râpé Français	1-
Bûchette de Chèvre	1-								
Poire BIO de Cercier, Lacroix	–	Banane des Antilles	–	Purée Pomme & Myrtille BIO Lezsaisons	–			Panacotta Vanille & son Coulis à la Framboise Leztroy	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