

# Portages à Domicile : ETREMBIERES

## MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2025

	lundi 6 oct.	mardi 7 oct.	mercredi 8 oct.	Le Grand Repas 09/10	vendredi 10 oct.	samedi 11 oct.	dimanche 12 oct.
<b>41</b> Semaine	<p>Salade Colorée de <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b> de La Ferme de Minzier</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli</p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p><b>Prune BIO Française</b></p>	<p>Cake aux Olives <b>Leztroy</b></p> <p><b>Emincé de Porc HVE</b> de La Ferme de Challonges à la Dijonnaise</p> <p><b>Pommes de Terre BIO</b> façon Potatoes</p> <p>Chou-Fleur Béchamel</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Poire BIO Lacroix</b>, à Cercier</p>	<p><b>Concombre BIO</b> à la Bulgare</p> <p>Gratin Crémeux de Colin aux <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Flan de <b>Potimarron BIO</b></p> <p><b>Abondance Fruitière AOP</b></p> <p>Purée Pomme &amp; Fraise <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> Mimosa</p> <p>Perles de <b>Lentilles Vertes BIO Françaises</b> &amp; son Voile de <b>Carottes BIO</b></p> <p><b>Pommes de Terre BIO</b> au Beurre</p> <p><b>Butternuts BIO</b> Rôtis</p> <p>Tomme <b>Fermière</b></p> <p>Moelleux <b>Poire BIO</b>, Noix &amp; son Nuage au Bleu <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Sauté de Veau <b>Français</b> façon Tajine</p> <p><b>Semoule BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Petits Légumes à l'Orientale</p> <p>Camembert des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b></p> <p>Emincé de Poulet <b>Français</b> à la Provençale</p> <p><b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Crémeux</p> <p><b>Butternut BIO</b> Rôtis au Beurre</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b></p>	<p><b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette</p> <p>Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b></p> <p><b>Haricots Verts BIO Français</b> Persillés</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>
<b>42</b> Semaine	<p>Salade de Haricots Beurre</p> <p>Chipolata Grillée de La <b>Salaison des Alpes</b></p> <p><b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Crémeux</p> <p><b>Potimarrons BIO</b> Rôtis</p> <p><b>Comté BIO AOP</b> Seignemartin, Nantua</p> <p><b>Pomme BIO</b> de Chez Lacroix</p>	<p>Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p>Gratin Pommes de Terre de <b>Savoie &amp; Poireaux BIO</b></p> <p><b>Raclette IGP</b></p> <p>Flan Chocolat, <b>Lait BIO</b> de Minzier</p>	<p>Salade de <b>Betteraves Rouge BIO</b></p> <p><b>Steak Haché de Boeuf BIO Français</b> &amp; son Jus</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p><b>Tome AOP des Bauges</b></p> <p>Banane des <b>Antilles</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée</p> <p><b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crémeux au <b>Lait BIO</b></p> <p><b>Gruyère IGP</b></p> <p><b>Purée de Pomme HVE</b> <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>Terrine de Potimarron BIO</b>, sauce Tartare <b>Leztroy</b></p> <p>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> Sauce</p> <p>Trompettes de la Mort</p> <p><b>Bouloghour BIO</b> Gonflé</p> <p>Gratin de <b>Blettes BIO</b> à la Tomate</p> <p>Brie des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p><b>Yaourt aux Framboises BIO</b> de Minzier</p>	<p>Salade de <b>Betteraves Rouge BIO</b></p> <p>Cappelletti Epinards &amp; Fromage Frais de <b>Royans</b>, sauce Tomate <b>Leztroy</b></p> <p>Flan de <b>Potimarron BIO</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Macédoine de Légumes, <b>Carottes BIO</b></p> <p>Filet de Merlu en Court-Mouillement</p> <p><b>PDT BIO</b> à la Vapeur</p> <p>Gratin de Chou-Fleur Béchamel au Curry</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Clafoutis aux Fruits Rouges <b>Leztroy</b></p>

## Portages à Domicile : ETREMBIERES

		lundi 20 oct.	mardi 21 oct.	mercredi 22 oct.	jeudi 23 oct.	vendredi 24 oct.	samedi 25 oct.	dimanche 26 oct.
MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2025	Semaine 43	<p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b></p> <p>Dos de Cabillaud sauce Curry</p> <p><b>Torsades BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Carottes de <b>Savoie</b> à la Crème</p> <p>Camembert des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Poire BIO</b> Lezsaisons</p>	<p>Salade de Chou-Fleur Vinaigrette</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Purée de <b>Brocolis BIO</b></p> <p>Tomme <b>Fermière</b></p> <p><b>Yaourt aux Fruits BIO</b> Fermier</p>	<p>Salade de <b>Carottes BIO</b> &amp; Maïs</p> <p><b>Ceufs Brouillés BIO Français</b> à la Ciboulette</p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p>Patate Douce Rôtie au Four</p> <p><b>Beaufort AOP</b> de <b>Haute-Maurienne</b></p> <p>Muffin aux Myrtilles <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Lasagnes de Boeuf <b>Français</b></p> <p><b>Butternut BIO</b> Rôti au Beurre</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Cake au Fromage <b>Leztroy</b></p> <p>Knack de <b>La Salaison du Mt-Charvin</b></p> <p><b>PDT BIO</b> à la Vapeur</p> <p>Chou Frisé Poêlé</p> <p><b>Raclette IGP</b> de <b>La Fruitière des Bornes, Arbuisigny</b></p> <p><b>Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</b></p>	<p>Radis Roses &amp; Beurre</p> <p>Crèmeux Saumon &amp; Colin</p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Moelleux Chocolat &amp; Ananas <b>Leztroy</b></p>	<p>Coleslaw, <b>Chou Blanc &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Emincé de Poulet <b>Français</b> au Curry</p> <p><b>Potentia BIO</b> Tradition</p> <p><b>Potimarron BIO</b> Rôti</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>
	Semaine 44	<p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p>Bolognaise de <b>Pois BIO Français</b></p> <p><b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Crumble de <b>Butternuts BIO</b></p> <p><b>Reblochon AOP</b> de <b>La Fromagerie Peguet, à Fillinges</b></p> <p><b>Poire BIO</b> Lacroix, à <b>Cercier</b></p>	<p>Cake au Fromage <b>Leztroy</b></p> <p>Crèmeux aux Saumons</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b></p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p>Banane des <b>Antilles</b></p>	<p>Terrine Chou-Fleur &amp; <b>Carottes BIO</b>, Sauce Mayonnaise <b>Lezsaisons</b></p> <p>Sauté de Filet de Poulet <b>Français NA</b> Sauce Crémeuse</p> <p><b>Blé BIO</b> au Beurre</p> <p>Haricots Beurre Persillés</p> <p><b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b></p> <p><b>Purée Pomme &amp; Myrtille BIO</b> Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p><b>Sauté de Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; Jura Forestière</b></p> <p>Ecrasé de <b>Pomme de Terre &amp; Potimarron BIO</b></p> <p>Salsifis en Persillade</p> <p><b>Comté BIO AOP Seignemartin</b></p> <p><b>Yaourt aux Fruits BIO Fermier</b></p>	<p>Salade d'Endives &amp; Vinaigrette</p> <p><b>Gnocchis BIO</b> Sauce Pesto</p> <p>Flan de <b>Carottes BIO</b>, Chèvre &amp; Miel</p> <p><b>Gruyère IGP</b></p> <p>Panacotta Vanille &amp; son Coulis à la Framboise <b>Leztroy</b></p>	<p>Cake au Chou Rouge &amp; <b>Pomme BIO</b></p> <p>Diot de <b>Région</b> à la Vigneronne</p> <p><b>Lentilles Vertes BIO</b> Mijotées</p> <p><b>Carottes BIO</b> Vichy</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Salade de Fruits Frais</p>	<p><b>Céleri BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Gâteau Roulé au Chocolat <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	lundi 6 oct.		mardi 7 oct.		mercredi 8 oct.		jeudi 9 oct. <b>Le Grand Repas</b>		vendredi 10 oct.		
	Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		
Semaine 1		Salade de <b>Coquillettes BIO</b> Alpina Savoie Colorée	–	–	<b>Concombres BIO</b> à la Bulgare	1-2-3-8-10-14-	Velouté de <b>Butternut BIO</b> aux Epices Douces <b>Lezsaïsons</b> & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	
		Quiche au Fromage, <b>Œuf</b> & <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli	1-2-3-8-10-14-	<b>Emincé de Porc HVE</b> de La Ferme de Challenges à la Dijonnaise	1-2-3-8-10-14-	Gratin Crémeux Collin & <b>Poireaux BIO</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Perles de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Françaises & son Voile de <b>Carottes BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau <b>Français</b> façon Tajine	1-2-3-8-10-14-
		<b>Epinards BIO</b> Français au <b>Lait BIO</b> de Minzier	1-2-3-8-	<b>Boulettes de Pois Chiche BIO</b> & Coulis <b>Tomaté Lezsaïsons</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Pommes de Terre BIO</b> au Beurre	1-2-3-8-	<b>Quenelles Nature BIO</b> Sauce <b>Tomate Lezsaïsons</b>	1-2-3-8-10-14-
		<b>Prune BIO</b> Française	–	<b>PDT BIO</b> façon Potatoes	1-2-3-8-	<b>Riz Basmati BIO</b> façon Pilaf	1-2-3-8-	–	–	<b>Semoule BIO</b> Alpina Savoie	1-2-3-8-
Semaine 2		–	–	–	–	<b>Abondance AOP</b> de Nos Fruitières	1-	Moelleux <b>Poire BIO</b> , Noix & son Nuage au Bleu <b>Leztroy</b>	1-2-3-7-11-	Petits Légumes à l'Orientale	1-2-3-8-
		Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes, La Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	<b>Coleslaw</b> , <b>Chou Blanc</b> & <b>Carotte BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	Purée Pomme & Fraise <b>Lezsaïsons</b>	–	–	–	<b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du GAEC Tétaz, St Germain-les-Paroisses	1-
		<b>Falafel BIO</b> Tomates & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Collin d'Alaska Pané & son Ciltron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	–	–	–	–	<b>Crème de Polimarron BIO</b> , <b>Lezsaïsons</b> & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
		<b>Croquets BIO</b> Crémeux Alpina Savoie	1-2-3-8-	<b>Quiche au Fromage</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Colombo aux Petits Légumes de Saison</b>	1-2-3-8-10-11-14-	–	–	Aiguillette de Poulet <b>Français</b> sauce Trompettes de la Mort	1-2-3-8-10-14-
Semaine 3		<b>Polimarrons BIO</b> Rôtis	1-2-3-8-	<b>PDT de Savoie</b> & <b>Poireaux BIO</b> en Gratin	1-2-3-8-	<b>Polenta BIO</b> Tradition	1-2-3-8-	<b>Riz BIO</b> façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>Bolognaise de Pois BIO</b>	1-2-3-8-10-14-
		<b>Comté BIO AOP</b> de Seigne Martin, Nantua	1-	–	–	<b>Tome des Bauges AOP</b>	1-	<b>Dés de Gruyère IGP</b>	1-	<b>Boughour BIO</b> Gonflé	1-2-3-8-
		<b>Pomme BIO</b> de Cerclier	–	Flan Chocolat <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de Minzier	1-2-3-7-	<b>Brie des Pâturages Comtois</b>	1-	–	–	<b>Blettes BIO</b> en Gratin <b>Tomaté</b>	1-2-3-8-
		–	–	–	–	Banane des Antilles	–	<b>Purée de Pomme HVE</b> <b>Lezsaïsons</b>	–	<b>Yaourt aux Framboises BIO</b> de Minzier	1-
Semaine 4		–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
		Dos de Cabillaud Sauce au Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-	<b>Œuf Dur BIO</b> Français & Mayonnaise <b>Lezsaïsons</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Soupe au Chou <b>Lezsaïsons</b> & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
		<b>Pellets-Pois Etuvés</b>	1-2-3-8-	<b>Œufs Brouillés BIO</b> au Fromage	1-2-3-8-10-14-	<b>Bouchée à l'Italienne BIO</b> & sa Sauce BBQ <b>Leztroy</b> Froide	1-2-3-8-10-14-	Lasagnes de Bœuf <b>Français</b>	1-2-3-8-10-14-	Knack de La Salaison du Mt-Charvin	1-2-3-8-10-14-
		<b>Tarsades BIO</b> Alpina Savoie cuit Pilaf	1-2-3-8-	<b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> Français	1-2-3-8-	<b>Lasagnes de Pois BIO</b> <b>Lezsaïsons</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Purée Carotte &amp; Lentille Corail BIO</b>	1-2-3-8-
Semaine 5		Carottes de Savoie à la Crème	1-2-3-8-	Purée de <b>Brocolis BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Beaufort AOP</b> Vallée de Hte-Maurienne	1-	Langue de Chat <b>Leztroy</b>	1-2-3-	<b>PDT BIO</b> à la Vapeur	1-2-3-8-
		Camembert des Pâturages Comtois	1-	<b>Yaourt Fermier BIO</b> de La Ferme de Minzier à la Confiture de Cerise <b>Lezsaïsons</b>	1-	Muffin aux Myrtilles <b>Leztroy</b>	1-2-3-	Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> Minzier	1-2-3-	<b>Raclette IGP</b> de La Fruitière des Bornes	1-
		<b>Compotée Pomme &amp; Poire BIO</b> <b>Lezsaïsons</b>	–	–	–	–	–	–	–	<b>Meule de Savoie BIO</b>	1-
		–	–	–	–	–	–	–	–	<b>Pomme BIO</b> de Chevrier, Atouf Pom	–
Semaine 6		Macédoine de Légumes, <b>Carottes</b> & <b>Navets BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	Cake au Fromage <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	–	–	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b>	1-2-3-8-10-14-	Soupe Dubarry <b>Lezsaïsons</b>	1-2-3-8-10-14-
		Bolognaise de <b>Pois BIO</b> Français	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> NA Sauce Crémeuse	1-2-3-8-10-14-	<b>Sauté de Bœuf BIO</b> des GAEC des Savoie & Jura Forestière	1-2-3-8-10-14-	<b>Gnocchis BIO</b> sauce Crème & Pesto	1-2-3-8-10-11-14-
		<b>Fenne Rigate BIO</b> Alpina Savoie	1-2-3-8-	<b>Boulettes de Pois Chiche BIO</b> & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	<b>Emincé de Pois BIO</b> aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	<b>Œufs Brouillés BIO</b> à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	–	–
		<b>Reblochon AOP</b> de La Fromagerie Peguet, à Fillinges	1-	<b>Riz Basmati BIO</b> façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>Blé BIO</b> au Beurre	1-2-3-8-	Ecrasé de <b>PDT &amp; Polimarron BIO</b>	1-2-3-8-	Emmental Râpé Français	1-
Semaine 7		<b>Bûchette de Chèvre</b>	1-	Fondue de <b>Poireaux BIO</b>	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-	<b>Fromage Blanc Fermier BIO</b> du Crêt Joli façon Stracciatella	1-7-	Panacotta Vanille & son Coulis à la Framboise <b>Leztroy</b>	1-2-3-
		<b>Poire BIO</b> de Cerclier, Lacroix	–	Banane des Antilles	–	<b>Carré du Trièves BIO</b> de La Laiterie du Mt Aiguille	1-	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	<b>Purée Pomme &amp; Myrtille BIO</b> <b>Lezsaïsons</b>	–	–	–	–	–

Substituf fromage MATERNELLE

Substituf 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