



Portages à Domicile : ETREMBIERES

MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2025

Menus du mois de décembre 2025

49

Semaine

lundi 1 déc.

Terrine de **Potimarron BIO** & Sauce Tartare **Leztroy**

Sauté de Filet de Poulet **Français** à la Provençale

Pommes de Terre Grenailles Rôties

Navets BIO Poêlés

Tomme **Fermière**

Clémentine Corse BIO IGP

mardi 2 déc.

Salade de **Betteraves Rouge BIO**

Dos de Lieu sauce Paprika

Penne Rigate BIO **Alpina Savoie**

Epinards BIO **Français** au **Lait BIO** du Crêt Joli

Fromage de Chèvre Demi-Sec, **La Chèvrerie des Moines**

Pomme BIO de Lacroix, Cercier

mercredi 3 déc.

Coleslaw, **Chou & Carotte BIO**

Steak Haché de Boeuf BIO **Français** & son Jus

Blé BIO au Beurre

Fondue de **Poireaux BIO**

Reblochon AOP

Crème Dessert Vanille **Leztroy**, au **Lait BIO** de Minzier

Menu Raclette 04/12

Salade Verte & Vinaigrette

Jambon Blanc **Français** & Cornichon

PDT BIO à la Vapeur

Butternuts BIO Rôti au Beurre

Raclette IGP

Purée Pomme & Cerise **Lezsaisons**

vendredi 5 déc.

Salade de **Pépinettes BIO** **Alpina Savoie** façon Tex Mex

Filet de Colin sauce Curry

Poêlée de **Haricots Verts BIO** **Français**

Brie des **Pâturages Comtois**

Yaourt Nature Sucré BIO du **GAEC Tétaz**, **Saint-Germain-les-Paroisses**

samedi 6 déc.

Salade de **Lentilles Vertes BIO** façon Gribiche

Emincé de Dinde **Française** sauce Crème

Petits Pois & **Carottes BIO** Etuvés

Fromage de **Région**

Clafoutis Ananas & Coco **Leztroy**

dimanche 7 déc.

Céleri Rave BIO en Rémoulade

Sauté de Veau **Français** aux Olives

PDT BIO au Four

Purée de **Brocolis BIO**

Fromage de **Région**

Fruit de Saison

50

Semaine

lundi 8 déc.

Carottes BIO Râpées & Vinaigrette **Leztroy**

Croziflette Savoyarde aux **Crozels BIO** **Alpina Savoie** & **Reblochon AOP**

Endives Braisés à l'Orange

Gruyère IGP

Kiwi BIO de la Vallée du Rhône

mardi 9 déc.

Salade de Haricots Beurre

Quenelle Nature BIO de **St-Jean** Sauce Tomate **Lezsaisons**

Riz BIO cuit façon Pilaf

Blettes BIO à la Béchamel

Meule de Savoie BIO

Clémentine Corse BIO IGP

mercredi 10 déc.

Salade Verte & Vinaigrette

Escalope de Dinde **Française** Sauce au Miel

Patates Douces BIO Rôties

Petits Pois **Français** Etuvés

Carré du Trièves BIO de **La Laiterie du Mont-Aiguille**

Purée Pomme & Poire BIO **Lezsaisons**

jeudi 11 déc.

Parmentière de **Pommes de Terre BIO**

Plein Filet de Colin d'Alaska Pané

Carottes BIO à la Crème

Raclette IGP

Yaourt aux Fruits **Fermier**

vendredi 12 déc.

Macédoine de Légumes

Sauté de Veau **Français** Marengo

Boulghour BIO Gonflé

Potimarron BIO de **Savoie** Rôti

Camembert des **Pâturages Comtois**

Muffin au Chocolat **Leztroy**

samedi 13 déc.

Betteraves Rouges BIO Mimosa

Gratin Crèmeux de Colin aux **Poireaux BIO**

Riz Camarguais BIO IGP

Fromage de **Région**

Flan Vanille **Leztroy** au **Lait BIO**

dimanche 14 déc.

Chou Rouge BIO en Vinaigrette

Gnocchis BIO Sauce Pesto

Butternuts BIO Rôti aux Epices

Fromage de **Région**

Fruit de Saison

51

Semaine

lundi 15 déc.

Parmentière de **Pommes de Terre BIO**

Chipolata Grillée de **La Salaison des Alpes**

Petits Pois **Français** Etuvés

Purée **Carottes & Lentilles Corail BIO**

Abondance AOP des Fruitières de Haute-Savoie

Purée de Pomme HVE **Lezsaisons**

mardi 16 déc.

Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette

Raviolis Emmental & Basilic BIO de **Royans**, sauce Tomate **Leztroy**

Flan Dubarry, **Chou Fleur BIO**

Bûchette de Chèvre

Yaourt aux Coings BIO du Crêt Joli

mercredi 17 déc.

Tarte au Saumon fumé, Mâche & Vinaigrette

Filet de Poulet **Français** sauce Crème

Gratin Dauphinois **Lezsaisons** aux **PDT** de **Savoie**

Poêlée de Haricots Beurre

Gruyère IGP

Banane des Antilles

jeudi 18 déc.

 **Repas de Noël !**

vendredi 19 déc.

Carottes BIO Râpées & Vinaigrette

Bolognaise de **Boeuf BIO** **Français**

Cœurs de Blé BIO **Alpina Savoie**

Choux de Bruxelles Crémés

Comté AOP BIO

Pomme BIO de Chevrier

samedi 20 déc.

Céleri Rave BIO en Rémoulade

Dos de Cabillaud en Court-Mouillement

Polenta BIO Tradition

Carottes BIO Vichy

Fromage de **Région**

Fruit de Saison

dimanche 21 déc.

Salade de **Haricots Verts BIO** **Français**

Haut de Cuisse de Poulet **Français** au Miel & Épices

Purée **PDT & Potimarron BIO**

Fromage de **Région**

Yaourt Nature Sucré **Fermier**



Portages à Domicile : ETREMBIERES

		lundi 22 déc.	mardi 23 déc.	mercredi 24 déc.	Férié 25/12	vendredi 26 déc.	samedi 27 déc.	dimanche 28 déc.
MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2025	Semaine 52	Cake aux Olives Leztroy P'tit Colin Sauce Curry Semoule BIO Alpina Savoie Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, au Lait BIO de Minzier Tomme Fermière Rochoise Purée Pomme & Cerise Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Gratin de Macaronis BIO Alpina Savoie au Gruyère IGP Brocolis BIO Persillés Brie des Pâturages Comtois Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	Ceufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Camarguais BIO IGP Fondue de Poireaux BIO Raclette IGP Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	Terrine de Potimarron BIO & Sauce Tartare Leztroy Rôti de Veau Français aux Morilles PDT Grenailles BIO Rôties Champignons de Paris Farcis Fromage de Région Bûche Framboise & Chocolat Leztroy	Céleri Rave BIO en Rémoulade Escalope de Porc Français Sauce Moutarde Polenta BIO Tradition Butternuts BIO Rôtis aux Epices Gruyère IGP Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy	Salade de Haricots Beurre Boulettes de Boeuf BIO Français façon Kefita Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre Légumes BIO à l'Orientale Fromage de Région Compote Lezsaisons	Betteraves Rouges BIO & Maïs en Vinaigrette Diot de Région à la Vigneronne Purée de Pois Cassés BIO Chou Vert Frisé BIO Poêlé Fromage de Région Fruit de Saison
	Semaine 1	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Purée Pomme & Poire Lezsaisons	Salade d'Endives & Noix Aiguillette de Poulet Français à la Crème Torsades BIO Alpina Savoie Potimarrons BIO Rôtis Meule de Savoie BIO Crinkles au Chocolat Leztroy	Salade Verte & Vinaigrette Hachis Parmentier Landais aux PDT BIO Gratin de Courge Spaghetti BIO Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier Kaki au Sirop	Toastinade à la Sardine & Salade Verte Boeuf Français façon Bourguignon Haricots Lingots BIO Tomatés Gratin de Cardons Tradition Fromage de Région Poire BIO de Cercier Pochée	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie Ceufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés Abondance AOP Yaourt Nature Sucré de La Ferme des 4 Saisons à Reignier	Salade de Chou-Fleur & Vinaigrette Tomatée Quenelle Nature BIO Sauce tomate Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Epinards BIO Français Crémeux Fromage de Région Flan Chocolat Leztroy, au Lait BIO	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Emincé de Veau Français au Romarin Polenta BIO Tradition Crumble de Potimarron BIO Fromage de Région Fruit de Saison

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

	lundi 1 déc.		mardi 2 déc.		mercredi 3 déc.		jeudi 4 déc.		vendredi 5 déc.	
	Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène	
50	Soupe à l'Oignon Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Papinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-
	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Provençale	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc Français & Cornichon	1-2-3-8-10-14-	Bouchée Pané Coco, Curry et Pois & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-
	Petits Pois & Carottes BIO Euvés	1-2-3-8-	Soufflées de Pois Chiche BIO & Coulis Tomaté Lezsaions	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Oufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaions	1-2-3-8-10-14-		
	PDT Grenailles Rôties au four	1-2-3-8-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Blé BIO au beurre	1-2-3-8-	PDT BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des Bomes	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-
	Emmental Râpé Français	1-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-						
51			Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Maisies à Habère-Poche	1-	Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	1-2-3-			Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-Germain-les-Paroisses	1-
	Clémentine Corse BIO IGP	--	Pomme BIO de Cercier	--			Purée de Pomme & Cerise Lezsaions	--		
52										
53										

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