



NOUS VOUS PRESENTONS
NOS MEILLEURSVOEUX POUR 2026

Portages à Domicile : ETREMBIERES

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026

	lundi 5 janv.	mardi 6 janv.	mercredi 7 janv.	Epiphanie 08/01	vendredi 9 janv.	samedi 10 janv.	dimanche 11 janv.
2 Semaine	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Raviolis aux Légumes BIO de Royans, à la crème</p> <p>Flan Brocolis BIO & Artichaut</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de Tétaz</p>	<p>Salade de Chou-Fleur Tomatée</p> <p>Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP</p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p>Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier</p>	<p>Salade d'Endives & Vinaigrette</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Pofimarrons BIO Rôtis</p> <p>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Orange BIO</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Steak Haché BIO Français & sauce Barbecue Leztrouy</p> <p>Coquillettes Semi-Complètes BIO</p> <p>Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Gruyère IGP, de Franche-Comté</p> <p>Galette des Rois à la Frangipane</p>	<p>Cake au Fromage Leztrouy</p> <p>Knack de La Salaison du Mt-Charvin</p> <p>Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO</p> <p>Haricots Beurre Persillés</p> <p>Comté BIO AOP</p> <p>Seignemartin, Nantua</p> <p>Banane des Antilles</p>	<p>Terrine Chou-Fleur & Carottes BIO, Sauce Tartare Leztrouy</p> <p>Emincé de Veau Français au Romarin</p> <p>Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO</p> <p>Quenelle Nature BIO</p> <p>Coulis Provençal</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Epinards BIO Français en Béchamel</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Moelleux au Chocolat Leztrouy</p>
3 Semaine	<p>Céleri BIO en Rémoulade</p> <p>Tartiflette Savoyarde Leztrouy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP</p> <p>Blettes BIO Béchamel Tomatée</p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p>Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>Salade de Carottes BIO & Maïs</p> <p>P'tit Colin Sauce Aurore</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie</p> <p>Butternuts BIO Rôtis aux Epices</p> <p>Raclette IGP</p> <p>Yaourt aux Fruits Fermier</p>	<p>Parmentière de Pommes de Terre BIO</p> <p>Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Biscuit Sablé Citron Leztrouy</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Lasagnes de Boeuf Français</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Camembert des Pâturages Comtois</p> <p>Clémentine BIO</p>	<p>Macédoine de Légumes</p> <p>Œufs Brouillés BIO</p> <p>Français à la Ciboulette</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Epinards BIO Français</p> <p>Crèmeux au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Tomme Fermière</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Escalope de Dinde Française à la Crème</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Crème Caramel, Œufs & Lait BIO</p>	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO</p> <p>Chou Frisé BIO Poêlé</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>



NOUS VOUS PRESENTONS
NOS MEILLEURSVOEUX POUR 2026

Portages à Domicile : ETREMBIERES

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026

	lundi 19 janv.	mardi 20 janv.	mercredi 21 janv.	jeudi 22 janv.	vendredi 23 janv.	samedi 24 janv.	dimanche 25 janv.
4 Semaine	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex Plein Filet de Colin d'Alaska Pané Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Raclette IGP de Savoie Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Purée Patale Douce & PDT BIO Blettes BIO Béchamel Brie des Pâaturages Comtois Salade d'Ananas, Sirop de Vanille	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Crèmeux aux 2 Saumons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Haricots Plats en Persillade Abondance AOP de Nos Fruitières Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	Salade de Chou Rouge Sauté de Veau Français aux Olives Boulghour BIO à l'Huile d'Olive Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO Tomme Fermière Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons Mac & Cheese Lezstroy aux Macaronis BIO Alpina Savoie & Gruyère IGP Butternuts BIO Rôtis au Beurre Comté BIO AOP Seignemartin Cookie Chocolat & Cacahuète Lezstroy	Salade d'Endives & Vinaigrette Emincé de Cuisse de Poulet Français façon Colombo Riz BIO cuit façon Pilaf Navets BIO Poêlés Fromage de Région Fruit de Saison	Salade de Haricots Beurre Croziflette Traditionnelle aux Crozets BIO Alpina Savoie Fondue de Poireaux BIO Fromage de Région Crème Dessert Chocolat Lezstroy , au Lait BIO
5 Semaine	Céleri BIO en Rémoulade Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale Polenta BIO Tradition Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Meule de Savoie BIO Orange BIO Corse	Betteraves Rouges BIO & Maïs en Vinaigrette Gratin Crèmeux de Colin aux Poireaux BIO Blé BIO au Beurre Camembert des Pâaturages Comtois Gâteau tout Chocolat Lezstroy	Salade Verte & Vinaigrette Jambon Blanc Français PDT BIO à la Vapeur Petits Pois Etuvés Gruyère IGP , de Franche-Comté Yaourt aux Fruits Fermier	Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Poêlée de Haricots Verts BIO Français Abondance AOP Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons	Carottes & Panais BIO Vinaigrette Carbonade de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive Brocolis BIO Persillés Tomme Fermière Flan Vanille Lezstroy au Lait BIO de Minzier	Macédoine de Légumes Chipolata de Région Grillée Gratin Pommes de Terre & Poireaux BIO Fromage de Région Muffin aux Pommes BIO Lezstroy	Cake au Fromage Lezstroy Flan de Carottes BIO , Chèvre & Miel Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie Gratin de Courge Spaghetti Fromage de Région Yaourt Nature Sucré Fermier

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 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 5 janv.	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 6 janv.	Allergène	mercredi 7 janv.	Allergène	jeudi 8 janv.	Epiphanie	Allergène	vendredi 9 janv.	Allergène		
	Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Crème Dubarry Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	—	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Knack de La Salaison du Mont-Charvin, Douard	1-2-3-8-10-14-			
1	Raviolis aux Légumes BIO de Royans à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	—	Steak Haché BIO Français & sa Sauce Barbecue Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne BIO et Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-			
2	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	—	Coquilles ½ Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Dés de Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-	Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO	1-2-3-8-			
3	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Poletto BIO Tradition	1-2-3-8-	—	Galette des Rois à la Frangipane	1-2-3-11-	Poêlée de Haricots Beurre Persillés	1-	Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua	1-			
4	Bûchette de Chèvre	1-	Potimarron BIO Rôti au Four	1-2-3-8-	—	Quarliers d'Orange BIO	—	Banane des Antilles	—	—	—			
5	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz	1-	Carrotte du Trièves BIO de La Laiterie du Mt. Aiguille	1-	—	—	—	—	—	—	—			
6	Yogourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz	1-	Pomme BIO de Lacroix, Cercier	—	—	—	—	—	—	—	—			
7	lundi 12 janv.	Allergène	mardi 13 janv.	Allergène	mercredi 14 janv.	Allergène	jeudi 15 janv.	Allergène	vendredi 16 janv.	Allergène	vendredi 16 janv.	Allergène		
8	Céleri BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	—	—	Pommes de Terre BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—		
9	Tartiflette Savoyarde Lezroy, PDT de Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin Sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage, Lait & Œufs BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Lasagne de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	—	—		
10	Gratin de PDT de Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	—	—	Lasagnes au Pot BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	—	—		
11	—	—	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Purée de Brocoli BIO	1-2-3-8-	—	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzler	1-2-3-8-	—	—	—		
12	—	—	Butternut BIO Rôti aux Epices	1-2-3-8-	—	—	—	Tomme Fermière de Haute-Savoie	1-	—	—	—		
13	—	—	Yaourt Fermier BIO de Minzler	—	—	—	Emmental Râpé Français	1-	Camembert des Pâturages Comtois	1-	—	—		
14	Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	—	à la Confiture de Framboise BIO Lezsaisons	1-	Sablé au Citron Lezroy	1-2-3-	Clémentine BIO	—	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	—	—	—		
15	lundi 19 janv.	Allergène	mardi 20 janv.	Allergène	mercredi 21 janv.	Allergène	jeudi 22 janv.	Allergène	vendredi 23 janv.	Menu des Super-Héros	Allergène	vendredi 23 janv.	Allergène	
16	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, Chou & Carotte BIO	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO en Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	—	—	Potage St-Germain BIO Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	
17	Tex-Mex	—	Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La-Roche -sur-Foron	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Mac & Cheese Lezroy	1-2-3-8-10-14-	aux Macaronis BIO Alpina Savoie & Gruyère IGP de Franche Comté	1-2-3-8-10-14-	—	—
18	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Palef Pané Blé Coco & Curry et Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-	Chili Sin Carne, au Pot BIO	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	—	—
19	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Purée PDT & Palef Douce BIO	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Boulghour BIO à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-	—	—	—	—	—	—
20	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-	—	—	—	—	Légumes à l'Oriente (Carottes & Navets BIO)	1-2-3-8-	—	—	—	—	—	—
21	Raclette IGP de Savoie	1-	Brie des Pâturages Comtois	1-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-	—	—	—	—	—	—	—	—
22	Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-	—	—	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	—	Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzler	1-	Cookie Chocolat & Cacahuète Lezroy	1-2-3-7-9-11-	—	—	—	—
23	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	—	Salade d'Ananas & Sirop Vanille	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
24	lundi 26 janv.	Allergène	mardi 27 janv.	Allergène	mercredi 28 janv.	Allergène	jeudi 29 janv.	Allergène	vendredi 30 janv.	Allergène	Allergène	vendredi 30 janv.	Allergène	
25	—	—	Soupe de Butternut BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises	1-2-3-8-10-14-	Carottes & Panais BIO Râpés en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—
26	Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale	1-2-3-8-10-14-	Gratin de Colin aux Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Carbonade de Bœuf BIO des GAEC des Savoie & Jura	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—
27	Palef BIO de Sassenage & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Purée Carotte & Lentille Corail BIO	1-2-3-8-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	—	Bolognaise de Pot BIO Français	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	—
28	Poletto BIO Tradition	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-	—	—	—	—
29	Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-	Emmental Râpé Français	1-	Fromage Blanc BIO de Minzler	1-7-	—	—	—	—	—	—	—	—
30	Meule de Savoie BIO	1-	—	—	façon Stracciatella	—	Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons	—	—	—	—	—	—	—
31	Quarliers d'Orange BIO Corse	—	Gâteau Tout Chocolat Lezroy	1-2-3-7-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

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