



## Portages à Domicile : ETREMBIERES

		lundi 2 févr.	mardi 3 févr.	mercredi 4 févr.	Chandeleur 05/02	vendredi 6 févr.	samedi 7 févr.	dimanche 8 févr.
MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026	Semaine 6	<p>Salade d'Endives</p> <p>Croziflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> &amp; <b>Reblochon AOP</b></p> <p><b>Brocolis BIO</b> Persillés</p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p>Clémentine</p>	<p>Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO Français</b></p> <p><b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli</p> <p><b>Raclette IGP</b> de Savoie</p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b></p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Rôti de Veau <b>Français</b> &amp; son jus</p> <p>Purée de <b>Chou-Fleur &amp; Haricots Lingots BIO</b></p> <p><b>Comté BIO AOP</b> <b>Seignemartin, Nantua</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de Chevrier</p>	<p>Terrine de <b>Potimarron BIO</b> &amp; Sauce Tartare <b>Leztroy</b></p> <p>Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel &amp; Épices</p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Carottes BIO</b> à la Crème</p> <p>Camembert des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p>Crêpe fourrée Chocolat &amp; Noisette</p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette</p> <p>Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p><b>Gruyère IGP</b></p> <p>Banane des <b>Antilles</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p><b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> &amp; sa Sauce Bolognaise de <b>Pois BIO</b></p> <p>Choux de Bruxelles Crémés</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b></p>	<p>Cake Chèvre &amp; Tomates Confites <b>Leztroy</b></p> <p><b>Steak Haché de Boeuf BIO Français</b> &amp; son Jus</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p><b>Blettes BIO</b> à la Tomate</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>
	Semaine 7	<p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p>Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> sauce Pesto</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Yaourt aux Fruits <b>Fermier</b></p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p><b>Blé BIO</b> au Beurre</p> <p>Purée de <b>Brocolis BIO</b></p> <p><b>Tomme Fermière IGP</b> de Savoie</p> <p><b>Purée de Pomme HVE</b> <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>Céleri BIO</b> Rémoulade</p> <p><b>Œufs BIO Français</b> Brouillés à la Ciboulette</p> <p><b>Pommes de Terre BIO</b> façon Potatoes</p> <p><b>Epinards Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli</p> <p><b>Carré du Trièves BIO</b> de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p><b>Orange BIO</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette</p> <p><b>Boulette de Boeuf BIO Français</b></p> <p><b>Spaghettis BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Endives Gratinées</p> <p><b>Abondance AOP</b> de Nos Fruitières</p> <p>Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade de <b>Riz BIO</b></p> <p>Emincé de Dinde <b>Française</b> sauce Crème</p> <p>Petits Pois &amp; Carottes de <b>Reignier</b> Etuvés</p> <p>Brie des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p><b>Kiwi BIO</b> de la Vallée du Rhône</p>	<p><b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette</p> <p><b>Gnocchis BIO</b> Sauce Pesto</p> <p><b>Chou Frisé BIO</b> Poêlé</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Salade de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p>Colombo de Colin &amp; ses Petits Légumes de Saison</p> <p><b>Boulghour BIO</b> Gonflé</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b></p>





## Portages à Domicile : ETREMBIERES

		lundi 16 févr.	Mardi Gras 17/02	mercredi 18 févr.	jeudi 19 févr.	Nouvel An Chinois 20/02	samedi 21 févr.	dimanche 22 févr.
MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026	Semaine 8	<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b>  Sauté de Porc à la Moutarde, <b>Le Rougeot du Charvin</b>  <b>Pommes de terre Grenailles BIO</b> Rôties  <b>Blettes BIO</b> à la Tomate  <b>Comté BIO AOP de Seignemartin</b>  Crème Dessert Praliné <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli	Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés  Chili Sin Carne, au <b>Pois BIO Français</b>  <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf  Fondue de <b>Poireaux BIO</b>  <b>Meule de Savoie BIO</b>  Bugnes	Cake aux Olives <b>Leztroy</b>  Dos de Lieu sauce Paprika  <b>Pommes de Terre BIO</b> à la Lyonnaise  Chou-Fleur au Curry, Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>  <b>Abondance AOP</b> des <b>Fruitières de Haute-Savoie</b>  Banane des <b>Antilles</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette  Sauté de <b>Boeuf BIO des Savoie &amp; Jura</b> à l'Orientale  <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b>  <b>Brocolis BIO</b> Persillés  <b>Raclette IGP de Savoie</b>  <b>Yaourt à la Poire BIO</b> de <b>Minzier</b>	Salade d'Endives  Emincé de Poulet <b>Français</b> Sauce Soja & Miel  Nouilles  Légumes Sautés Sésame  Tomme <b>Fermière</b>  Compote Pomme & Mangue <b>Lezsaisons</b>	Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b>  Gratin Crémeux de Colin aux <b>Poireaux BIO</b>  <b>Polenta BIO</b> Tradition  Fromage de <b>Région</b>  Flan Chocolat <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b>	Terrine de Campagne & Cornichon  <b>Quenelle Nature BIO</b> Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b>  <b>Riz Camarguais BIO IGP</b>  <b>Epinards BIO Français</b> Crémeux au <b>Lait BIO</b>  Fromage de <b>Région</b>  Fruit de Saison
	Semaine 9	<b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette  Cappelletti Epinards & Fromage Frais de <b>St Jean</b> , Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b>  Flan Dubarry, <b>Chou Fleur BIO</b>  Camembert des <b>Pâturages Comtois</b>  <b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	<b>Céleri BIO</b> en Rémoulade  Chipolata Grillée de <b>La Salaison des Alpes</b>  Ecrasé de <b>PDT de Savoie</b>  Petits-Pois cuits à l'Etuée  Fromage de Chèvre Demi-Sec, <b>La Chèvrerie des Moises</b>  Clémentine	Macédoine de Légumes  Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b>  <b>Polenta BIO</b> Tradition  Haricots Beurre Persillés  <b>Tomme Fermière IGP de Savoie</b>  Crème Caramel, <b>Ceufs &amp; Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Terrine de <b>Brocolis BIO Leztroy</b> & Mayonnaise <b>Lezsaisons</b>  Crémeux aux 2 Saumons  <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf  Endives Gratinées  <b>Meule de Savoie BIO</b>  <b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette  <b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b>  <b>Carottes &amp; Navets BIO</b> Etuvés  <b>Comté BIO AOP de Seignemartin</b>  Yaourt aux Fruits <b>Fermier</b>	<b>Betteraves Rouges BIO &amp; Maïs</b> en Vinaigrette  Emincé de Veau <b>Français</b> au Romarin  Gratin <b>Pommes de Terre &amp; Poireaux BIO</b>  Fromage de <b>Région</b>  Quatre-Quarts <b>Leztroy</b>	Saucisson <b>Rochois &amp; Cornichon</b>  Quiche au Fromage, <b>Ceufs &amp; Lait BIO</b>  Mijotée de <b>Lentilles Vertes BIO</b>  Purée de <b>Brocolis BIO</b>  Fromage de <b>Région</b>  Purée de Fruits <b>Lezsaisons</b>



# 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

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2026	Semaine	6	lundi 2 fevr.	Allergène	mardi 3 fevr.	Allergène	mercredi 4 fevr.	Allergène	jeudi 5 fevr.	Chandeleur	Allergène	vendredi 6 fevr.	Allergène
			Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> & Croûtons Croziflette Savoyarde, <b>Crozets BIO</b> & <b>Reblochon AOP</b> <b>Gratin de Crozets BIO</b> Alpina Savoie & <b>Reblochon AOP</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	<b>Pommes de Terre BIO</b> en Parmentière Quiche au Fromage, <b>Lait</b> & <b>Cœufs BIO</b> Français  <b>Epinards BIO</b> Français au <b>Lait BIO</b> de Minzier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-	<b>Betteraves BIO</b> Françaises en Vinaigrette Rôti de Veau Français & son Jus <b>Cake</b> aux Olives Leztroy <b>Purée Chou-Fleur &amp; Haricots Unguets BIO</b> <b>Comté BIO AOP</b> de Seigne Marlin <b>Pomme BIO</b> de Chevrier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- -	- Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Miel & Epices <b>Croustillou</b> des Alpes au Fromage de Chèvre <b>Riz Camarguais IGP BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Carottes BIO</b> à la Crème Camembert des <b>Pâturages Comtois</b> Crêpe Chocolat & Noisette	- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-7-11-	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Hachis Parmentier de Paris BIO</b> Français  <b>Dés de Gruyère IGP, Franche-Comté</b> Banane des Antilles	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1- -	
	7	lundi 9 fevr.	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 10 fevr.	Allergène	mercredi 11 fevr.	Allergène	jeudi 12 fevr.	Menu La Belle & le Clochard	Allergène	vendredi 13 fevr.	Allergène
		Macédoine de Légumes, <b>Carottes</b> & <b>Navets BIO</b> Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Pesto <b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b> <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf  <b>Yaourt Fermier BIO</b> de Minzier à la Confiture de Myrtilles Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1- 1-	- Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & <b>Citron BIO</b> Corse <b>Quenelle Nature BIO</b> Sauce Tomate Lezsaïsons <b>Blé BIO</b> au Beurre <b>Purée de Brocolis BIO</b> <b>Tomme Fermière IGP</b> de Savoie <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Purée de Pomme HVE</b> Lezsaïsons	- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- -	<b>Céleri Rave BIO</b> Rémoulade <b>Cœufs BIO</b> Français Brouillés à la Ciboulette  <b>PDT BIO</b> façon Potatoes  <b>Carré du Trièves BIO</b> de La Laiterie du Mt-Aiguille  <b>Quartiers d'Orange BIO</b>	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- -	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy <b>Boulettes de Bœuf BIO</b> Français <b>Boulette de Pois</b> façon Keffa <b>BIO</b> Sauce Tomate Lezsaïsons <b>Spaghettis BIO</b> Alpina Savoie  Mousse au Chocolat & Meringue Leztroy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-7-	<b>Velouté de Courgettes BIO</b> Lezsaïsons Bouchée à l'Italienne & Sa Sauce <b>Fromage Blanc BIO</b> Fermier Petits-Pois & Carottes de Reignier  Emmental Râpé Français  <b>Kiwi BIO</b> de la Vallée du Rhône	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- -		
	8	lundi 16 fevr.	Allergène	mardi 17 fevr.	Mardi Gras	Allergène	mercredi 18 fevr.	Allergène	jeudi 19 fevr.	Allergène	vendredi 20 fevr.	Nouvel An Chinois	Allergène
		<b>Betteraves BIO</b> Françaises en Vinaigrette  Sauté de Porc Le Rougeot du Charvin  <b>Purée Carotte &amp; Lentille Corail BIO</b> <b>PDT Grenailles BIO</b> Rôties  Crème Dessert Praliné <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-11-	<b>Soupe de Bulfernut BIO</b> Lezsaïsons Chili Sin Carne, au <b>Pois BIO</b>  <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Emmental Râpé Français Bugnes	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-	- Dos de Lieu Sauce Paprika  <b>Petits Pois Etuvés</b> <b>Pommes de Terre BIO</b> à la Lyonnaise Chou-Fleur Béchamel au Curry <b>Abondance AOP</b> de Nos Fruitières Banane des Antilles	- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- -	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Sauté de <b>Bœuf BIO</b> des Savoie & du Jura à l'Orientale <b>Colombo</b> aux Petits Légumes de Saison <b>Semoule BIO</b> Alpina Savoie Goufflée  <b>Yaourt à la Poire BIO</b> de Minzier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1- 1-	- Emincé de Poulet Français Sauce Soja & Miel <b>Cœufs Brouillés BIO</b> au Fromage Nouilles Légumes Sautés Sésame Compotée Pomme & Mangue Lezsaïsons Feuilleté Sucré Leztroy	- 1-2-3-7-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-7-8-12- - 1-2-3-		
	9	lundi 23 fevr.	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 24 fevr.	Allergène	mercredi 25 fevr.	Allergène	jeudi 26 fevr.	Allergène	vendredi 27 fevr.	Allergène	
		<b>Carottes BIO</b> Râpées & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Cappelletti Epinards & Fromage Frais au Coulis Tomaté  Emmental Râpé Français  <b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO</b> Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1- 1- -	- Chipolata de La Saison des Alpes, La Roche-sur-Foron <b>Falafel BIO</b> Tomatés & Sauce Fromage Blanc Ecrasé de <b>PDT de Savoie</b> Petits-Pois Etuvés Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises Bûchette de Chèvre Clémentine	- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1- -	- Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Emincé de <b>Pois BIO</b> aux Champignons <b>Polenta BIO</b> Tradition Haricots Beurre Persillés  Crème Caramel aux <b>Cœufs</b> et <b>Lait BIO</b> de Minzier	- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3- 1-2-3-	- Velouté de <b>Poireaux BIO</b> Lezsaïsons & Croûtons Crèmeux aux 2 Saumons <b>Quenelle BIO</b> Béchamel <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf  <b>Meule de Savoie BIO</b>  <b>Kiwi BIO</b> de la Vallée du Rhône	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- -	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Gnocchis BIO</b> Sauce Tomate Lezsaïsons  <b>Navets &amp; Carottes BIO</b> Etuvées  <b>Fromage Blanc BIO</b> de Minzier à la Confiture de Cerises Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1-		