



## Portages à Domicile : ETREMBIERES

### MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026

Semaine	lundi 2 févr.	mardi 3 févr.	mercredi 4 févr.	Chandeleur 05/02	vendredi 6 févr.	samedi 7 févr.	dimanche 8 févr.
	6	Salade d'Endives  Croiflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie &amp; Reblochon AOP</b>  Brocolis BIO Persillés  Bûchette de Chèvre  Clémentine	Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b>  Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO Français</b>  Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli  Raclette IGP de Savoie  Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette <b>Leztrou</b>  Rôti de Veau <b>Français</b> & son jus  Purée de <b>Chou-Fleur &amp; Haricots Lingots BIO</b>  <b>Comté BIO AOP</b>  Seignemartin, Nantua  Pomme BIO de Chevrier	Terrine de <b>Potimarron BIO</b> & Sauce Tartare <b>Leztrou</b>  Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel & Épices  <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf  <b>Carottes BIO</b> à la Crème  Camembert des <b>Pâtures Comtois</b>  Crêpe fourrée Chocolat & Noisette	Salade Verte & Douce Vinaigrette  Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b>  Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b>  <b>Gruyère IGP</b>  Banane des <b>Antilles</b>	Cake Chèvre & Tomates Confites <b>Leztrou</b>  <b>Steak Haché de Boeuf BIO Français</b> & son Jus  <b>Polenta BIO Tradition</b>  <b>Blettes BIO</b> à la Tomate  Fromage de <b>Région</b>  Fruit de Saison
7	lundi 9 févr.	mardi 10 févr.	mercredi 11 févr.	jeudi 12 févr.	vendredi 13 févr.	samedi 14 févr.	dimanche 15 févr.
	Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b>  Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> sauce Pesto  <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf  Fondue de <b>Poireaux BIO</b>  <b>Meule de Savoie BIO</b>  Yaourt aux Fruits Fermier	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette  Plein Filet de Colin d'Alaska Pané  <b>Blé BIO</b> au Beurre  Purée de <b>Brocolis BIO</b>  <b>Tomme Fermière IGP de Savoie</b>  <b>Purée de Pomme HVE</b> Lezsaisons	Céleri BIO Rémoulade  <b>Œufs BIO Français</b> Brouillés à la Ciboulette  <b>Pommes de Terre BIO</b> façon Potatoes  <b>Spaghettis BIO Alpina Savoie</b>  Endives Gratinées  <b>Abondance AOP de Nos Fruitières</b>  Mousse au Chocolat <b>Leztrou</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette  <b>Boulette de Boeuf BIO Français</b>  <b>Spaghettis BIO Alpina Savoie</b>  Brie des <b>Pâtures Comtois</b>  <b>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</b>	Salade de <b>Riz BIO</b>  Emincé de Dinde <b>Française</b> sauce Crème  Petits Pois & Carottes de <b>Reignier</b> Etuvés  <b>Chou Frisé BIO Poêlé</b>  Fruit de Saison	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette  <b>Gnocchis BIO</b> Sauce Pesto  <b>Chou Frisé BIO Poêlé</b>  Fromage de <b>Région</b>  Fruit de Saison	Salade de <b>Haricots Verts BIO Français</b>  Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison  <b>Boulghour BIO</b> Gonflé  Fromage de <b>Région</b>  <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b>



## Portages à Domicile : ETREMBIERES

### MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2026

8 Semaine

lundi 16 févr.	Mardi Gras 17/02	mercredi 18 févr.	jeudi 19 févr.	Nouvel An Chinois 20/02	samedi 21 févr.	dimanche 22 févr.
<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztrou</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>Leztrou</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>Leztrou</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 Fruitières de Haute-Savoie Banane des <b>Antilles</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette Sauté de <b>Boeuf BIO des Français</b> Sauce Soja & Miel <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 Crèmeux de Colin aux <b>Poireaux BIO</b> <b>Polenta BIO Tradition</b> Fromage de <b>Région</b> Flan Chocolat <b>Leztrou</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> Crèmeux au <b>Lait BIO</b> Fromage de Région Fruit de Saison

9 Semaine

lundi 23 févr.	mardi 24 févr.	mercredi 25 févr.	jeudi 26 févr.	vendredi 27 févr.	samedi 28 févr.	dimanche 1 mars
<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'Etuvée 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 Tradition</b> Haricots Beurre Persillés <b>Tomme Fermière IGP de Savoie</b> Crème Caramel, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Terrine de <b>Brocolis BIO Leztrou</b> & Mayonnaise <b>Lezsaisons</b> Crèmeux 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 Vallée du Rhône	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</b> & Maïs en Vinaigrette Emincé de Veau <b>Français</b> au Romarin <b>Gratin Pommes de Terre &amp; Poireaux BIO</b> Fromage de <b>Région</b> Quatre-Quarts <b>Leztrou</b>	Saucisson <b>Rochois</b> & Cornichon Quiche au Fromage, <b>Œufs &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 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

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

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