Portages à Domicile : ETREMBIERES

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026

Semaine 2	lundi 5 janv.	mardi 6 janv.	mercredi 7 janv.	Epiphanie 08/01	vendredi 9 janv.	samedi 10 janv.	dimanche 11 janv.
	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Raviolis aux Légumes BIO de **Royans**, à la crème Flan Brocolis BIO & Artichaut Meule de Savoie BIO Yaourt Nature Sucré BIO du **GAEC de Tétaz**	Salade de Chou-Fleur Tomatée Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Camarguais BIO IGP Bûchette de Chèvre Pomme BIO de **Chez Lacroix, Cercier**	Salade d'Endives & Vinaigrette Haut de Cuisse de Poulet **Français** au Miel & Épices Polenta BIO Tradition Potimarrons BIO Rôtis Carré du Trièves BIO de **La Laiterie du Mont-Aiguille** Orange BIO	Salade Verte & Vinaigrette Steak Haché BIO **Français** & sauce Barbecue **Leztroy** Coquillettes Semi-Complètes BIO **Alpina Savoie** au Beurre Fondue de Poireaux BIO Gruyère IGP, de **Franche-Comté** Galette des Rois à la Frangipane	Cake au Fromage **Leztroy** Knack de **La Salaison du Mt-Charvin** Ecrasé de **PDT de Savoie** au Lait BIO Haricots Beurre Persillés Comté BIO AOP **Seignemartin, Nantua** Banane des **Antilles**	Terrine Chou-Fleur & Carottes BIO, Sauce Tartare **Leztroy** Emincé de Veau **Français** au Romarin Macaronis BIO **Alpina Savoie** au Beurre Purée de Brocolis BIO Fromage de **Région** Fruit de Saison	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Quenelle Nature BIO Coulis Provençal Riz BIO cuit façon Pilaf Epinards BIO **Français** en Béchamel Fromage de **Région** Moelleux au Chocolat **Leztroy**

Semaine 3	lundi 12 janv.	mardi 13 janv.	mercredi 14 janv.	jeudi 15 janv.	vendredi 16 janv.	samedi 17 janv.	dimanche 18 janv.
	Céleri BIO en Rémoulade Tartiflette Savoyarde **Leztroy** aux PDT de **Savoie** et Reblochon AOP Blettes BIO Béchamel Tomatée Bûchette de Chèvre Compotée Pomme & Rhubarbe BIO **Lezsaisons**	Salade de Carottes BIO & Maïs P'tit Colin Sauce Aurore Semoule BIO **Alpina Savoie** Butternuts BIO Rôtis aux Epices Raclette IGP Yaourt aux Fruits **Fermier**	Parmentière de Pommes de Terre BIO Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO Purée de Brocolis BIO Meule de Savoie BIO Biscuit Sablé Citron **Leztroy**	Salade Verte & Vinaigrette Lasagnes de Boeuf **Français** Poêlée de Haricots Verts BIO **Français** Camembert des **Pâturages Comtois** Clémentine BIO	Macédoine de Légumes Œufs Brouillés BIO **Français** à la Ciboulette Riz BIO cuit façon Pilaf Epinards BIO **Français** Crémeux au Lait BIO du **Crêt Joli** Tomme **Fermière** Kiwi BIO de la **Vallée du Rhône**	Céleri Rave BIO en Rémoulade Escalope de Dinde **Française** à la Crème Polenta BIO Tradition Carottes BIO Vichy Fromage de **Région** Crème Caramel, Œufs & Lait BIO	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Chou Frisé BIO Poêlé Fromage de **Région** Fruit de Saison

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.

Portages à Domicile : ETREMBIERES

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026

Semaine	lundi 19 janv.	mardi 20 janv.	mercredi 21 janv.	jeudi 22 janv.	vendredi 23 janv.	samedi 24 janv.	dimanche 25 janv.
4	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 Patate Douce & PDT BIO Blettes BIO Béchamel Brie des **Pâturages Comtois** Salade d'Ananas, Sirop de Vanille	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Crémeux 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 **Leztroy** aux Macaronis BIO **Alpina Savoie** & Gruyère IGP Butternuts BIO Rôtis au Beurre Comté BIO AOP **Seignemartin** Cookie Chocolat & Cacahuète **Leztroy**	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 **Leztroy**, au Lait BIO
5	**lundi 26 janv.**	**mardi 27 janv.**	**mercredi 28 janv.**	**jeudi 29 janv.**	**vendredi 30 janv.**	**samedi 31 janv.**	**dimanche 1 févr.**
	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 Crémeux de Colin aux Poireaux BIO Blé BIO au Beurre Camembert des **Pâturages Comtois** Gâteau tout Chocolat **Leztroy**	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 **Leztroy** 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 **Leztroy**	Cake au Fromage **Leztroy** 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 êtres 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 JANVIER 2026

Semaine 2	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-	–	–	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	–	–
	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-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & sa Sauce Barbecue Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Knack de La Salaison du Mont-Charvin, Doussard	1-2-3-8-10-14-
			Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Bûchée à l'Italienne BIO et Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-
			Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Coquillettes ½ Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO	1-2-3-8-
					Potimarron BIO Rôti au Four	1-2-3-8-			Poêlée de Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-
			Bûchette de Chèvre	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Aiguille	1-	Dès de Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-	Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua	1-
	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz	1-	Pomme BIO de Lacroix, Cercier	–	Quartiers d'Orange BIO	–	Galette des Rois à la Frangipane	1-2-3-11-	Banane des Antilles	–

Semaine 3	lundi 12 janv.	Allergène	mardi 13 janv.	Allergène	mercredi 14 janv.	Allergène	jeudi 15 janv.	Allergène	vendredi 16 janv.	Allergène
	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-	–	–
	Tartiflette Savoyarde Leztroy, 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-
	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 Pois BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-		
			Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
			Butternut BIO Rôti aux Epices	1-2-3-8-					Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-
									Tomme Fermière de Haute-Savoie	1-
			Yaourt Fermier BIO de Minzier				Emmental Râpé Français	1-	Camembert des Pâturages Comtois	1-
	Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	–	à la Confiture de Framboise BIO Lezsaisons	1-	Sablé au Citron Leztroy	1-2-3-	Clémentine BIO	–	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	–

Semaine 4	lundi 19 janv.	Allergène	mardi 20 janv.	Allergène	mercredi 21 janv.	Allergène	jeudi 22 janv.	Allergène	vendredi 23 janv. Menu des Super-Héros	Allergène
	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, Chou & Carotte BIO	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO en Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	–	–	Potage St-Germain BIO Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La-Roche -sur-Foron	1-2-3-8-10-14-	Crémeux 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 Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Palet Pané Blé Coco & Curry et Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	aux Macaronis BIO Alpina Savoie & Gruyère IGP de Franche Comté	
	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-	Purée PDT & Patate 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-		
							Légumes à l'Orientale (Carottes & Navets BIO)	1-2-3-8-		
	Raclette IGP de Savoie	1-	Brie des Pâturages Comtois	1-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-				
	Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-								
	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	–	Salade d'Ananas & Sirop Vanille	–	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	–	Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier	1-	Cookie Chocolat & Cacahuète Leztroy	1-2-3-7-9-11-

Semaine 5	lundi 26 janv.	Allergène	mardi 27 janv.	Allergène	mercredi 28 janv.	Allergène	jeudi 29 janv.	Allergène	vendredi 30 janv.	Allergène
	–	–	Soupe de Butternut BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	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-
	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-
	Falafel 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 Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-	Poelée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-
	Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-								
	Meule de Savoie BIO	1-	Emmental Râpé Français	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier					
	Quartiers d'Orange BIO Corse	–	Gâteau Tout Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	façon Stracciatella	1-7-	Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons	–	Flan Vanille, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-

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