Portages à Domicile : ETREMBIERES

MENUS DU MOIS DE MARS 2026

Semaine	lundi 2 mars	mardi 3 mars	mercredi 4 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars	samedi 7 mars	dimanche 8 mars
10	Salade de Pépinettes BIO **Alpina Savoie** Plein Filet de Colin d'Alaska Pané Epinards BIO **Français** au Lait BIO **du Crêt Joli** Gruyère IGP, de **Franche-Comté** Clémentine	Céleri BIO en Rémoulade Sauté de Filet de Poulet **Français** Sauce Moutarde Pommes de Terre **de Savoie** au Four Carottes BIO Vichy Tomme **Fermière de Reignier** Pomme BIO de **Lacroix, Cercier**	Cake aux Olives **Leztroy** Dos de Lieu Sauce Aurore Poêlée de Haricots Verts BIO **Français** Polenta BIO Tradition Camembert des **Pâturages Comtois** Compotée Pomme & Potimarron BIO **Lezsaisons**	Salade de Riz BIO au Jambon **Français** Œufs BIO **Français** Brouillés au Fromage Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Meule de Savoie BIO Muffin au Citron **Leztroy**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** Lasagnes de Boeuf **Français** Fondue de Poireaux BIO Bûchette de Chèvre Yaourt Nature Sucré BIO du **GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses**	Salade de Lentilles Vertes BIO P'tit Colin Sauce Citron Purée de Brocolis BIO Fromage de **Région** Flan Vanille **Leztroy** au Lait BIO	Salade de Haricots Beurre Émincé de Poulet **Français** aux Herbes PDT BIO au Four Carottes BIO à la Crème Fromage de **Région** Pomme BIO cuite au Four
11	**lundi 9 mars**	**mardi 10 mars**	**mercredi 11 mars**	**jeudi 12 mars**	**vendredi 13 mars**	**samedi 14 mars**	**dimanche 15 mars**
	Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO P'tit Colin Sauce Curry Blé BIO à la Tomate Haricots Plats en Persillade Tomme **Fermière** P'tit Suisse Sucré	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Tartiflette Savoyarde **Leztroy** aux PDT de **Savoie** et Reblochon AOP Flan de Carottes BIO, Chèvre & Miel Brie des **Pâturages Comtois** Pomme BIO **d'Atout Pom, Chevrier**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Abondance AOP de **Nos Fruitières** Crème Dessert Chocolat **Leztroy**, au Lait BIO de **Minzier**	Salade de Perlines HVE **Alpina Savoie** au Thon Quiche au Fromage, Œufs BIO **Français** & Lait BIO de **La Ferme de Minzier** Purée de Brocolis BIO Camembert des **Pâturages Comtois** Purée de Pomme HVE **Lezsaisons**	Salade d'Endives & Noix Sauté de Veau **Français** aux Olives Polenta BIO Tradition Fondue de Poireaux BIO Comté BIO AOP **Seignemartin** Quatre-Quarts **Leztroy**	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Gnocchis BIO sauce Tomatée **Lezsaisons** Chou Frisé BIO Poêlé Fromage de **Région** Fruit de Saison	Betteraves Rouges BIO & Maïs en Vinaigrette Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Semoule BIO **Alpina Savoie** Fromage de **Région** Yaourt Nature Sucré **Fermier**
12	**lundi 16 mars**	**mardi 17 mars**	**mercredi 18 mars**	**jeudi 19 mars**	**vendredi 20 mars**	**samedi 21 mars**	**dimanche 22 mars**
	Macédoine de Légumes Colombo d'Aiguillette de Poulet **Français** Pommes de Terre BIO Vapeur Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de **Minzier** Brie des **Pâturages Comtois** Compotée Pomme & Rhubarbe BIO **Lezsaisons**	Céleri BIO Rémoulade Quenelle Nature BIO de **St-Jean** Sauce Tomate **Lezsaisons** Riz BIO cuit façon Pilaf Epinards BIO **Français** Crémeux au Lait BIO Raclette IGP **de Savoie** Yaourt **Fermier** à la Vanille, **La Ferme des 4 Saisons, Reignier**	Terrine de Brocolis BIO **Leztroy** & Mayonnaise **Lezsaisons** Bolognaise de Boeuf BIO **Français** Torsades HVE **Alpina Savoie** Petits-Pois Etuvés Carré du Trièves BIO de **La Laiterie du Mont-Aiguille** Orange BIO	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** Gratin Crémeux au Colin & Poireaux BIO Boulghour BIO Gonflé Poêlée de Haricots Beurre Gruyère IGP, de **Franche-Comté** Banane des **Antilles**	Œufs Durs BIO **Français** & Mayonnaise **Lezsaisons** Emincé de Porc **Français** à la Moutarde Purée de Carottes BIO au Cumin Polenta BIO Tradition Reblochon AOP Gâteau au **Miel de Haute-Savoie Leztroy**	Salade de Chou Rouge Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Salsifis en Persillade Fromage de **Région** Clafoutis aux Fruits Rouges **Leztroy**	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Chipolata Grillée de **La Salaison des Alpes** Coquillettes BIO **Alpina Savoie** Fondue de Poireaux BIO 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 MARS 2026

Semaine 13	lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars	samedi 28 mars	dimanche 29 mars
	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison **Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf Endives Gratinées **Raclette IGP** de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** **Pomme BIO** des **Vergers Tissot, Copponex**	Terrine Chou-Fleur & sauce Tartare **Leztroy** Pilon de Poulet **Français** Rôti aux Herbes Ecrasé de **PDT HVE de Savoie** Légumes Sautés Sésame **Comté BIO AOP** Yaourt aux Fruits **Fermier**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** Diot à la Vigneronne de **La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron** Purée de **Pois Cassés BIO** **Carottes BIO** Vichy Camembert des **Pâturages Comtois** Flan Vanille **Leztroy** au **Lait BIO** de **Minzier**	**Carottes BIO** Râpées en Vinaigrette **Gnocchis BIO** Sauce Pesto Crémeuse Fondue de **Poireaux BIO** Bûchette de Chèvre Purée Pomme & Banane **Lezsaisons**	Salade de Chou-Fleur Sauté de **Boeuf BIO GAEC des Savoie & du Jura** **Coquillettes BIO Alpina Savoie** au Beurre **Chou Frisé BIO** Poêlé **Meule de Savoie BIO** **Orange BIO**	**PDT BIO** en Parmentière Plein Filet de Colin d'Alaska Pané Poêlée de **Haricots Verts BIO Français** Fromage de **Région** Yaourt Nature Sucré **Fermier**	Terrine de Campagne & Cornichon **Quenelle Nature BIO** de **St-Jean** Sauce Tomate **Lezsaisons** **Riz Camarguais BIO IGP** **Epinards BIO Français** Crémeux au **Lait BIO** Fromage de **Région** Fruit de Saison

Semaine 14	lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 1 avr.	jeudi 2 avr.	vendredi 3 avr.	samedi 4 avr.	dimanche 5 avr.
	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux **Pommes de Terre BIO** **Carottes BIO** Vichy **Reblochon AOP** de **La Fromagerie Peguet, à Fillinges** **Purée de Pomme HVE Lezsaisons**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** **Raviolis Emmental & Basilic BIO** de **St-Jean** Tomatés Flan Dubarry, **Chou Fleur BIO** Brie des **Pâturages Comtois** **Yaourt Nature Sucré BIO** du **GAEC Tétaz**	**Céleri BIO** Rémoulade Tranche de Jambon Blanc **Français** **Crozets BIO Alpina Savoie** Crémeux **Brocolis BIO** Persillés Tomme **Fermière** Yaourt aux Fruits **Fermier**	Cake aux Olives **Leztroy** **Boulettes de Boeuf BIO Français** Sauce Câpres & Paprika **Semoule BIO Alpina Savoie** aux Epices Douces Choux de Bruxelles Sautés Bûchette de Chèvre **Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier**	Coleslaw, **Chou & Carotte BIO** Chili Sin Carne, au **Pois BIO Français** **Riz Camarguais BIO IGP** Poêlée de **Haricots Verts BIO Français** **Gruyère IGP**, de **Franche-Comté** Crème Dessert Vanille **Leztroy**, au **Lait BIO** de **Minzier**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** **Spaghettis BIO Alpina Savoie** & Sauce Carbonara **Chou Frisé BIO** Poêlé Fromage de **Région** Fruit de Saison	Salade de Chou-Fleur Emincé de Dinde **Française** à l'Italienne Gratin **Pommes de Terre & Poireaux BIO** Fromage de **Région** Flan Chocolat **Leztroy**, au **Lait BIO**

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 MARS 2026

	lundi 2 mars	Allergène	mardi 3 mars	Allergène	mercredi 4 mars	Allergène	jeudi 5 mars	Allergène	vendredi 6 mars	Allergène
10	Salade de **Pépinettes BIO Alpina Savoie**	1-2-3-8-10-14-	--	--	Cake aux Olives **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	Soupe au Chou **Lezsaisons** & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy**	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-	Sauté de Filet de Poulet **Français** Sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	**Œufs BIO Français** Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Lasagne de Bœuf **Français**	1-2-3-8-10-14-
	Quenelle Nature BIO Béchamel	1-2-3-8-10-14-	**Petits Pois Etuvés**	1-2-3-8-	**Boulette de Pois façon Ketta BIO Sauce Tomate Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-			**Lasagnes au Pois BIO Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-
	Epinards BIO Français au **Lait BIO** de **Minzier**	1-2-3-8-	Pommes de Terre **de Savoie** au Four	1-2-3-8-	Poêlée de **Haricots Verts BIO Français**	1-2-3-8-	Petits-Pois & **Carottes BIO** Etuvés	1-2-3-8-		
			Carottes BIO façon Vichy	1-2-3-8-						
	Gruyère IGP de Franche-Comté	1-	Tomme **Fermière de Reignier**	1-	Camembert des **Pâturages Comtois**	1-				
			Meule de Savoie BIO	1-						
	Clémentine	--	**Pomme BIO Lacroix**, de **Cercier**	--	**Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons**	--	Muffin au Citron **Leztroy**	1-2-3-	**Yaourt Nature Sucré BIO** du **GAEC Tétaz**	1-
	lundi 9 mars	**Allergène**	**mardi 10 mars**	**Allergène**	**mercredi 11 mars**	**Allergène**	**jeudi 12 mars**	**Allergène**	**vendredi 13 mars**	**Allergène**
11	Macédoine, **Navets et Carottes BIO**	1-2-3-8-10-14-	**Soupe de Potimarron BIO Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	Salade de **Perlines HVE Alpina Savoie** au Thon	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	--	--
							Salade de Perline HVE Alpina	1-2-3-8-		
	P'tit Colin au Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Tartiflette Savoyarde **Leztroy**, PDT **de Savoie** & **Reblochon AOP**	1-2-3-8-10-14-	Dahl de **Lentilles Corail BIO**	1-2-3-8-10-11-14-	Quiche au Fromage, **Œufs** & **Lait BIO** de **Minzier**	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau **Français** aux Olives	1-2-3-8-10-14-
	Purée Chou-fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-	**Gratin de PDT de Savoie & Reblochon AOP**	1-2-3-8-10-14-					**Bouchée à l'Italienne BIO et Sauce Fromage Blanc**	1-2-3-8-10-14-
	Blé BIO Tomaté	1-2-3-8-			**Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Purée de **Brocolis BIO**	1-2-3-8-	**Polenta BIO** Tradition	1-2-3-8-
					Chou-Fleur Béchamel au **Lait BIO**	1-2-3-8-			Fondue de **Poireaux BIO**	1-2-3-8-
									Comté BIO AOP, **Seignemartin**	1-
	P'tit Suisse Sucré	1-	**Pomme BIO** d'**Atout Pomme**	--	Crème Dessert Chocolat **Leztroy** au **Lait BIO** de **Minzier**	1-2-3-7-	**Purée Pomme HVE Lezsaisons**	--	Quatre-Quarts **Leztroy**	1-2-3-
	lundi 16 mars	**Allergène**	**mardi 17 mars**	**Allergène**	**mercredi 18 mars**	**Allergène**	**jeudi 19 mars**	**Allergène**	**vendredi 20 mars** Menu Les Animaux Rigolos	**Allergène**
12	--	--	**Céleri Rave BIO** en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Terrine de **Brocolis BIO Leztroy** & Mayonnaise **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	**Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-
	Colombo d'Aiguillette de Poulet **Français**	1-2-3-8-10-14-	**Quenelles Nature BIO** de **St-Jean** Sauce Tomate **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de **Bœuf BIO Français**	1-2-3-8-10-14-	Gratin Crémeux au Colin & **Poireaux BIO**	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	**Falafel Tomatés BIO** de **Sassenages** & Sauce **Fromage Blanc BIO**	1-2-3-8-10-14-
	Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-			**Bolognaise de Pois BIO Français**	1-2-3-8-10-14-	**Dahl de Lentilles Corail BIO**	1-2-3-8-10-11-14-		
	Pommes de Terre BIO Vapeur	1-2-3-8-	**Riz BIO** cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	**Torsades Pois/Blé HVE Alpina Savoie**	1-2-3-8-	**Boulghour BIO** Gonflé	1-2-3-8-	Purée de **Carottes BIO** au Cumin	1-2-3-8-
	Blettes BIO à la Béchamel au **Lait BIO** de **Minzier**	1-2-3-8-								
	Brie des **Pâturages Comtois**	1-			**Carré du Trièves BIO** de **La Laiterie du Mont-Aiguille**	1-	**Dès de Gruyère IGP de Franche-Comté**	1-	Emmental Râpé **Français**	1-
	Purée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Yaourt **Fermier** à la Vanille, **La Ferme des 4 Saisons, Reignier**	1-	**Quartiers d'Orange BIO**	--	Banane des **Antilles**	--	Gâteau au Miel **de Haute-Savoie Leztroy**	1-2-3-
	lundi 23 mars	**Allergène**	**mardi 24 mars**	**Allergène**	**mercredi 25 mars**	**Allergène**	**jeudi 26 mars** Menu Les Héros Imaginaires	**Allergène**	**vendredi 27 mars**	**Allergène**
13	**Betteraves Rouges BIO** en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	**Carottes BIO** Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Soupe à l'Oignon **Leztroy** & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
	Colombo de Colin & ses Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Pilon de Cuisse de Poulet **Français** Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-	Diot de **La Salaison des Alpes** à la Vigneronne	1-2-3-8-10-14-	**Gnocchis BIO** Sauce Pesto Crémeuse	1-2-3-8-10-11-14-	Sauté de **Bœuf BIO GAEC des Savoie & du Jura**	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-			**Bolognaise de Pois BIO Français**	1-2-3-8-10-14-
	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Ecrasé de **PDT HVE de Savoie**	1-2-3-8-	Purée de **Pois Cassés BIO**	1-2-3-8-			**Coquillettes BIO Alpina Savoie** au Beurre	1-2-3-8-
			Légumes Sautés Sésame (**Carottes & Haricots Verts BIO**)	1-2-3-7-8-12-	**Carottes BIO** Vichy	1-2-3-8-				
	Raclette IGP de **La Fruitière des Bornes**	1-								
	Comté BIO AOP, **Seignemartin de Nantua**	1-	**Yaourt Fermier BIO** de **La Ferme du Crêt Joli**				Sablé Minion **Leztroy**	1-2-3-7-	**Meule de Savoie BIO**	1-
	Pomme BIO des **Vergers Tissot**, **Copponex**	--	à la Confiture de Fraises **Lezsaisons**	1-	Flan Vanille **Leztroy** au **Lait BIO** de **Minzier**	1-2-3-	Purée Pomme & Banane **Lezsaisons**	--	**Quartiers d'Orange BIO**	--
	lundi 30 mars	**Allergène**	**mardi 31 mars**	**Allergène**	**mercredi 1 avr.**	**Allergène**	**jeudi 2 avr.**	**Allergène**	**vendredi 3 avr.** Menu de Pâques	**Allergène**
14	**Betteraves Rouges BIO** en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	**Céleri Rave BIO** en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Carottes de Reignier **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-	--	--
	Brandade de Colin aux **Pommes de Terre BIO**	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	**Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans** Tomatés	1-2-3-8-10-14-	Tranche de Jambon Blanc **Français**	1-2-3-8-10-14-	**Boulette de Bœuf BIO Français** Sauce Paprika & Câpres	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au **Pois BIO**	1-2-3-8-10-14-
	Hachis Parmentier de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-			**Œufs Durs BIO Français** & Mayonnaise **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-	**Boulette de Pois façon Ketta BIO Sauce Paprika & Câpres**	1-2-3-8-10-14-		
					Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux	1-2-3-8-	**Semoule BIO Alpina Savoie** aux Epices Douces	1-2-3-8-	**Riz Camarguais IGP BIO** cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
									Poêlée de **Haricots Verts BIO Français**	1-2-3-8-
	Reblochon AOP de **La Fruitière de Peguet, Fillinges**	1-							**Œuf Chocolat au Lait & Cœur Lacté BIO** de **Belledonne**	1-2-3-7-9-11-12
	Brie des **Pâturages Comtois**	1-			**Fromage Blanc BIO de Minzier**		Bûchette de Chèvre	1-		
	Purée Pomme HVE Lezsaisons	--	**Yaourt Nature Sucré BIO** du **GAEC Tétaz**	1-	**à la Confiture de Framboises BIO Lezsaisons**	1-	**Pomme BIO** d'**Atout Pomme**	--	Crème Dessert **Leztroy** 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