

Portages à Domicile : ETREMBIERES

		Férieré 06/04	mardi 7 avr.	mercredi 8 avr.	jeudi 9 avr.	vendredi 10 avr.	samedi 11 avr.	dimanche 12 avr.
15 Semaine	Férieré 06/04	Radis Roses & Beurre Diot à la Vigneronne de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Polenta BIO Tradition Salsifis en Persillade Fromage de Région Fruit de Saison	Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy Émincé de Poulet Français façon Yassa Torsades BIO Alpina Savoie Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO Camembert des Pâturages Comtois Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	Betteraves Rouges BIO & Mais en Vinaigrette P'tit Colin Sauce Paprika Boulghour BIO Gonflé Purée de Brocolis BIO Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	Parmentière de Pommes de Terre BIO Escalope de Dinde Française Sauce au Miel Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Banane des Antilles	Salade Verte & Douce Vinaigrette Chili Con Carne au Boeuf BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Haricots Plat Persillés Raclette IGP de Savoie Génoise Chocolat & Pâte à Tartiner Leztroy	Salade de Chou-Fleur Tomatée Rôti de Boeuf Français au Jus PDT BIO au Four Endives Braisées Fromage de Région Clafoutis Ananas & Coco Leztroy	Cake aux Olives Leztroy Sauté de Canard Français Purée de Pois Cassés BIO Poêlée de Champignons & Carottes Fromage de Région Fruit de Saison
		16 Semaine	lundi 13 avr.	mardi 14 avr.	mercredi 15 avr.	jeudi 16 avr.	vendredi 17 avr.	samedi 18 avr.
		Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises Haut de Cuisse de Poulet Français façon Tajine Purée de Chou-Fleur & PDT BIO Bûchette de Chèvre Yaourt aux Fruits Fermier	Cake au Fromage Leztroy Dos de Lieu Sauce Curry Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Carottes BIO à la Crème Tomme Fermière de Reignier Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier	Salade Verte & Douce Vinaigrette Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette Bié BIO Gonflé Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO Gruyère IGP , de Franche-Comté Tiramisu au Chocolat Leztroy	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Spaghettis BIO Alpina Savoie & Sauce Carbonara Chou Frisé BIO Poêlé Reblochon AOP Compotée Pomme & Châtaigne BIO Lezsaisons	Composée de Saison Bourguignon de Boeuf BIO des GAEC de Savoie & Jura Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie Poêlée de Haricots Verts BIO Français Comté BIO AOP Crème Caramel, Œufs & Lait BIO de Minzier	Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy Crèmeux aux 2 Saumons Riz BIO cuit façon Pilaf Choux de Bruxelles Sautés Fromage de Région Yaourt Nature Sucré Fermier	Champignons à la Grecque Émincé de Dinde Française sauce Crème Pommes de Terre BIO Vapeur Epinards BIO Français en Béchamel Fromage de Région Fruit de Saison

Portages à Domicile : ETREMBIERES

		lundi 20 avr.	mardi 21 avr.	mercredi 22 avr.	jeudi 23 avr.	vendredi 24 avr.	samedi 25 avr.	dimanche 26 avr.
MENUS DU MOIS D'AVRIL 2026	Semaine 17	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO de St-Jean, Sauce Pesto</p> <p>Petits-Pois Etuvés</p> <p>Raclette IGP de Savoie</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>Terrine Brocolis BIO & sauce Tartare Leztroy</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p>Pommes de Terre BIO façon Potatoes</p> <p>Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Pomme HVE de Chevrier, Atout Pom</p>	<p>Radis Roses & Beurre</p> <p>Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Poêlée de Haricots Beurre BIO</p> <p>Tomme Fermière</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes</p> <p>Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Gruyère IGP, de Franche-Comté</p> <p>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO</p>	<p>Carottes BIO Râpées & Maïs en Vinaigrette</p> <p>Sauté de Veau Français Romarin</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, à Fillinges</p> <p>Fraises Françaises</p>	<p>Salade de Penne Rigate BIO Alpina Savoie</p> <p>Sauté de Porc Français à l'Echalote</p> <p>Brocolis BIO Persillés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Radis Roses & Beurre</p> <p>Merguez Française Sauce Rougail</p> <p>Semoule BIO Gonflée</p> <p>Petits Légumes à l'Orientale</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Moelleux au Chocolat Leztroy</p>
	Semaine 18	<p>Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy</p> <p>P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises</p> <p>Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons</p>	<p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex</p> <p>Quiche au Fromage, Ceufs BIO Français & Lait BIO de La Ferme de Minzier</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Brie des Pâturages Comtois</p> <p>Biscuit Spéculos Leztroy</p>	<p>Saucisson de La Maison Hofer de Challonges & Cornichon</p> <p>Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel</p> <p>Petits-Pois Etuvés</p> <p>Purée Carottes & Lentilles Corail BIO</p> <p>Abondance AOP de Nos Fruitières</p> <p>Banane des Antilles</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Tranche de Jambon Blanc Français</p> <p>Ecrasé de PDT de Savoie</p> <p>Haricots Verts BIO Français Persillés</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Yaourt aux Fruits Fermier</p>	<p>Radis Roses & Beurre</p> <p>Dos d'Eglefin, Huile d'Olive & Basilic</p> <p>Purée de Pois Cassés BIO</p> <p>Courgettes au Cumin</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Salade de Lentilles Vertes BIO façon Gribiche</p> <p>Tortilla, Oeufs et PDT BIO</p> <p>Carottes BIO à la Crème</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Flan Chocolat Leztroy, au Lait BIO</p>	<p>Salade de Betteraves Rouge BIO</p> <p>Boeuf Français façon Bourguignon</p> <p>Pommes de Terre BIO en Gratin Dauphinois</p> <p>Epinards BIO Français en Béchamel</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Salade de Fruits Frais</p>

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	15		16		17		18	
	lundi 6 avr.	mercredi 8 avr.	lundi 13 avr.	mercredi 15 avr.	lundi 20 avr.	mercredi 22 avr.	lundi 27 avr.	mercredi 29 avr.
Semaine	Radis Roses & Beurre	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	Salade de Betteraves Rouges BIO	Radis Roses & Beurre	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	Radis Roses & Beurre
	Diot de La Saison des Alpes à la Vigneronne	Emincé de Poulet Français sauce Yassa	Haut de Cuisse de Poulet Français façon Tajine	Pizza au Fromage Leztroy	Raviolis Champ. & Ail des Ours BIO Royans, Sauce Pesto	Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne	P'tit Colin façon Paëlla, au Riz BIO	Tranche de Jambon Blanc Français
	Dos de Cabillaud en Court Moullement	Boulette de Pois façon Keffa BIO Sauce Tomate Lezsaisons	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate	Bolognaise de Pois BIO Français	Purée PDT & Chou-Fleur BIO	Quiche au Fromage Leztroy	Paëlla aux Légumes	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons
	Polenta BIO Tradition	Torsades BIO Alpina Savoie	Yaourt Fermier HVE du GEAC du Pré Jourdan, St-Laurent à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	Emmental Râpé Français	Meule de Savoie BIO	Bûchette de Chèvre	Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie
Semaine	Fromage de Région	Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	Yaourt à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons	Tiramisu au Chocolat Leztroy	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Pomme HVE de Chevrier, Atout Pom	Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises	Fromage de Région
	Fruit de Saison						Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	Fruit de Saison
Semaine								

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