

## Portages à Domicile : ETREMBIERES

		lundi 4 mai	mardi 5 mai	mercredi 6 mai	jeudi 7 mai	Férié 08/05	samedi 9 mai	dimanche 10 mai
19 Semaine	MENUS DU MOIS DE MAI 2026	<p>Carottes Râpées &amp; Maïs en Vinaigrette</p> <p>Diot au Vin Blanc de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b></p> <p><b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Crémeux</p> <p><b>Brocolis BIO</b> Persillés</p> <p>Camembert des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p>Salade d'Ananas, Sirop de Vanille</p>	<p>Salade de <b>Betteraves Rouge BIO</b></p> <p>Brandade aux <b>Pommes de Terre de Savoie</b></p> <p>Salsifis en Persillade</p> <p><b>Gruyère IGP</b>, de <b>Franche-Comté</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO</b> Lezsaisons</p>	<p>Salade d'Endives</p> <p><b>Steak Haché de Boeuf BIO Français</b> &amp; son Jus</p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO du Crêt Joli</b></p> <p><b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b></p> <p>Pomme de <b>Haute-Savoie</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette</p> <p>Escalope de Dinde <b>Française</b> à la Crème</p> <p><b>Boulghour BIO</b> Gonflé</p> <p>Légumes Sautés Sésame</p> <p><b>Comté BIO AOP</b></p> <p>Yaourt aux Fruits <b>Fermier</b></p>	<p>Salade de Chou-Fleur Tomaté</p> <p>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à l'Italienne</p> <p><b>Lentilles Vertes BIO</b> Sauce Carottes</p> <p>Courgettes au Pistou</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Clafoutis aux Fruits <b>Rouges Leztroy</b></p>	<p>Carottes Râpées en Vinaigrette</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p><b>PDT BIO</b> à la Vapeur</p> <p>Haricots Plats Tomatés</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Radis Roses &amp; Beurre</p> <p>Chipolata de Région &amp; sauce Rougail</p> <p><b>Semoule BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Petits Légumes à l'Orientale</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Yaourt aux Fruits <b>Fermier</b></p>
		20 Semaine	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> &amp; Maïs en Vinaigrette</p> <p><b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> &amp; Sa Sauce Bolognaise de <b>Pois BIO</b></p> <p><b>Haricots Beurre BIO Français</b> Persillés</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Purée de Pomme HVE</b> Lezsaisons</p>	<p>Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> sauce Pesto</p> <p>Petits-Pois &amp; Carottes Etuvés</p> <p><b>Raclette IGP de Savoie</b></p> <p>Sablé Indien à la Noix de Coco <b>Leztroy</b></p>	<p>Radis Roses <b>Français</b> &amp; Beurre</p> <p>Escalope de Porc <b>Français</b> Sauce Moutarde</p> <p>Purée <b>Chou-Fleur BIO</b> &amp; Haricot Lingot</p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p>Yaourt aux Fruits <b>Fermier</b></p>	<p>Composée de Saison</p> <p>Filet de Merlu, Sauce Vierge</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Courgettes Sautées</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Moelleux au Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p>Rôti de Boeuf <b>Français</b> &amp; son Jus</p> <p><b>PDT BIO</b> au Four</p> <p>Choux de Bruxelles Crémés</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Salade de <b>Betteraves Rouge BIO</b></p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crémeux au <b>Lait BIO</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b></p>



## Portages à Domicile : ETREMBIERES

		lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai	samedi 23 mai	dimanche 24 mai
21 Semaine	MENUS DU MOIS DE MAI 2026	<p>Radis Roses <b>Français</b> &amp; Beurre</p> <p><b>Raviolis aux Légumes BIO de St-Jean</b>, Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b></p> <p>Flan Chou-Fleur &amp; Ricotte</p> <p>Tomme <b>Fermière</b></p> <p>Yaourt aux Fraises de <b>La Ferme des 4 Saisons, Reignier</b></p>	<p>Jambon Blanc <b>Français</b> &amp; Cornichon</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p>Pommes de Terre Vapeur</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO du Crêt Joli</b></p> <p><b>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Châtaigne BIO Lezsaisons</b></p>	<p>Salade de <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> façon Tex-Mex</p> <p>Quiche au Saumon &amp; <b>Gruyère IGP Leztroy</b></p> <p>Purée de <b>Brocolis BIO Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Salade Ananas &amp; Mangue, Sirop Vanille</p>	<p>Carottes Râpées en Vinaigrette</p> <p>Pilon de Poulet <b>Français</b> façon Tajine</p> <p>Nouilles</p> <p>Ratatouille</p> <p><b>Reblochon AOP</b></p> <p>Crème Dessert Praliné <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette</p> <p>Blanquette de Veau <b>Français</b></p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Poêlée de <b>Haricots Beurre BIO</b></p> <p><b>Gruyère IGP</b>, de <b>Franche-Comté</b></p> <p>Banane des <b>Antilles</b></p>	<p><b>PDT BIO</b> en Parmentière</p> <p><b>Ceufs BIO Français</b> Brouillés à la Ciboulette</p> <p>Petits-Pois &amp; Carottes Etuvés</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Yaourt aux Fruits <b>Fermier</b></p>	<p>Radis Roses &amp; Beurre</p> <p>P'tit Colin Crémé</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Courgettes façon Barbecue</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Gâteau au Chocolat <b>Leztroy</b></p>
		22 Semaine	Férialé 25/05	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai	samedi 30 mai
		<p>Salade de <b>Betteraves Rouge BIO</b></p> <p>Colombo de Colin &amp; ses Petits Légumes de Saison</p> <p><b>Boulghour BIO</b> Gonflé</p> <p>Brie des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p>Gâteau aux Framboises <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Landais aux <b>PDT BIO</b></p> <p>Courgettes au Pistou</p> <p>Tomme <b>Fermière</b></p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC de Tétaz</b></p>	<p><b>Ceufs Durs BIO Français</b> &amp; Mayonnaise <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>St-Jean</b> Sauce Béchamel</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p><b>Abondance AOP</b></p> <p>Fraises <b>Françaises</b></p>	<p>Tomates <b>Françaises</b> en Vinaigrette</p> <p><b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; Jura</b> sauce Forestière</p> <p><b>PDT HVE</b> Vapeur du <b>GAEC de l'Arclusaz</b></p> <p>Carottes à la Crème</p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Abricot BIO Lezsaisons</b></p>	<p>Salade de <b>Haricots Beurre BIO</b></p> <p>Bolognaise de <b>Pois BIO Français</b></p> <p><b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> Pointe d'Huile d'Olive</p> <p>Salsifis en Persillade</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p>Cake aux Olives <b>Leztroy</b></p> <p>Crèmeux aux 2 Saumons</p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b></p> <p><b>Brocolis BIO</b> Persillés</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</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	19		20		21		22					
	lundi 4 mai	Allergène	mardi 5 mai	Allergène	mercredi 6 mai	Allergène	jeudi 7 mai	Allergène	vendredi 8 mai	Férié	Allergène	
Semaine	Carottes Râpées & Maïs en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	–	–	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Chou-Fleur Tomaté	1-2-3-8-10-14-		
	Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin, aux PDT de Savoie	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne BIO & Sauce Barbecue Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-		
	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Hachis Parmentier au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta BIO & Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	–	–	Dos de Cabillaud en Court Moullement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		
	Crozets BIO Alpina Savoie Crèmeux	1-2-3-8-	–	–	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Boughour BIO Gonflé	1-2-3-8-	–	–		
	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Gruyère IGP, Franche Comté	1-	Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-	Légumes Sautés Sésame (Carottes & Haricots Verts BIO)	1-2-3-7-8-12-	–	–		
Salade Ananas, Sirop Vanille	–	Purée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	–	Carré du Trèves BIO de La Laiterie du Mont Aiguille	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Fromage de Région	1-			
Semaine	–	–	–	–	Pomme de Haute-Savoie	–	à la Confiture de Fraises Lezsaisons	1-	Clafoutis Fruits Rouges Leztroy	1-2-3-		
	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Parmentière aux Pommes de Terre BIO	1-2-3-8-10-14-	mercredi 13 mai	Allergène	jeudi 14 mai	Férié	Allergène	vendredi 15 mai	Ascension	Allergène
	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Radis Roses Français & Beurre	1-	Composée de Saison	1-2-3-8-10-14-	Salade de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-10-14-		
	Haricots Beurre BIO Français Persillés	1-2-3-8-	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Parc Français Sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu sauce Vierge	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Bœuf Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-		
	Purée Pomme HVE Lezsaisons	–	Petits-Pois Etuvés & Carottes	1-2-3-8-	Bouchée Pané Blé (Coco & Curry) & Sauce Ketchup Leztroy	1-2-3-8-10-11-14-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	–	–		
Semaine	–	–	Petit Sucré	1-	Purée Chou-fleur BIO & Haricot Lingot	1-2-3-8-	Courgettes Sautées	1-2-3-8-	–	–		
	–	–	Sablé Indien à la Noix de Coco Leztroy	1-2-3-11-	Yaourt BIO de La Ferme du Crêt Joli	1-	Fromage de Région	1-	Fromage de Région	1-		
	–	–	–	–	à la Confiture d'Abricots BIO Lezsaisons	1-	Moelleux Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Fruit de Saison	–		
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–		
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–		
Semaine	–	–	–	–	mercredi 20 mai	Allergène	jeudi 21 mai	Menu Nos Amis Les Bêtes	Allergène	vendredi 22 mai	Allergène	
	Radis Roses Français & Beurre	1-	–	–	Salade de Riz Camarguais IGP BIO façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Carottes Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-		
	Raviolis aux Légumes BIO de St-Jean sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Saumon & Gruyère IGP	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Pilon de Poulet Français façon Tajine	1-2-3-8-10-14-	Blanquette de Veau Français	1-2-3-8-10-14-		
	–	–	Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Fait Carotte/Herbes de Provence BIO & Sauce Fromage Blanc BIO	1-2-3-8-10-14-	–	–		
	–	–	Pommes de Terre à la Vapeur	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Nouilles	1-2-3-8-	Bolognaise de Pois Chiche BIO	1-2-3-8-10-14-		
Yaourt aux Fraises de La Ferme des 4 Saisons, Reigner	1-	Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-	–	–	Ratatouille	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			
Semaine	–	–	Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1-	Salade Ananas & Mangue, Sirop Vanille	–	Crème Dessert Praliné Leztroy, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-11-	–	–		
	–	–	Compotée Pomme & Châtaigne BIO Lezsaisons	–	–	–	–	–	Dès de Gruyère IGP, Franche Comté	1-		
	–	–	–	–	–	–	–	–	Banane des Antilles	–		
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–		
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–		
Semaine	–	–	–	–	mercredi 27 mai	Allergène	jeudi 28 mai	Allergène	vendredi 29 mai	Allergène		
	Radis Roses & Beurre	1-	Salade de Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	–	–	Tomates Françaises, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-		
	Emincé de Dinde Française à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin d'Alaska et ses Petits Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Hachis Parmentier Landais, aux PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura sauce Forestière	1-2-3-8-10-14-		
	Filet de Merlu Sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage & Purée PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	–	–	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-		
	–	–	Boughour BIO Gonflé	1-2-3-8-	–	–	Riz Basmati BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	PDT HVE Vapeur du GAEC de l'Arclusaz	1-2-3-8-		
Flageolets BIO	1-2-3-8-	–	–	–	–	Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-	–	–			
Carottes Vichy	1-2-3-8-	–	–	–	–	Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny	1-	Bûchette de Chèvre	1-			
Fromage de Région	1-	–	–	–	–	Fraises Françaises	–	Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	–			
Gâteau de Semoule BIO aux Raisins Secs	1-2-3-	–	Gâteau aux Framboises Leztroy	1-2-3-	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC DE Téalaz, St-Germain-les-Paroisses	1-	–	–	–			

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