



Portages à Domicile : ETREMBIERES

		lundi 6 juil.	mardi 7 juil.	mercredi 8 juil.	jeudi 9 juil.	Menu Plaisir 1 10/07	samedi 11 juil.	dimanche 12 juil.
MENUS DU MOIS DE JUILLET 2026	Semaine 28	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Dos de Lieu Sauce Curry Boulghour BIO Gonflé Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO Meule de Savoie BIO Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Radis Roses & Beurre Risotto Crèmeux Poulet Français & Champignons Courgettes BIO au Pistou Raclette IGP de Savoie Nectarine BIO Française	Concombre BIO Français à la Crème Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus Polenta BIO Tradition Tomates Provençale Brie des Pâturages Comtois Moelleux au Chocolat Leztroy	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette Poêlée de Haricots Verts BIO Français Reblochon AOP Compotée Pomme & Abricot Lesaisons	Pommes de Terre en Parmentière Estivale Galette Jambon, Fromage & Béchamel Leztroy Salade Verte & Douce Vinaigrette Bûchette de Chèvre Pastèque BIO à Croquer	Courgettes BIO Râpées sauce à l'Andalouse Rôti de Porc Français à la Dijonnaise Pommes de Terre au Four Tomates & Poivrons façon Basquaise Fromage de Région Clafoutis à la Pêche Leztroy	Cake aux Olives Leztroy Brudet de Poissons Riz BIO au Curcuma Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Fromage de Région Fruit de Saison
	Semaine 29	Carottes Râpées en Vinaigrette Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes Pommes de Terre Vapeur Ratatouille, Tomates & Courgettes BIO Abondance AOP de Nos Fruitières Financier Leztroy	Salade de Chou-Fleur & Vinaigrette Tomatée Dos de Cabillaud sauce Vierge Purée de Pois Cassés BIO Tian Provençal, Courgettes BIO Fromage de Région Fruit de Saison	Salade Verte & Douce Vinaigrette Colombo de Colin d'Alaska & ses Petits Légumes d'été Torsades HVE Alpina Savoie Haricots Plat Persillés Gruyère IGP Melon Charentais HVE Français	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lesaisons Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises Comté BIO AOP Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier	Taboulé Oriental, Semoule & Concombres BIO Quiche aux Lardons & Oignons Leztroy Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Pêche BIO Française	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Moussaka, Egréné de Pois BIO & PDT Poêlée de Haricots Verts BIO Français Fromage de Région Fruit de Saison	Radis Roses & Beurre Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde Polenta BIO Tradition Tomates & Aubergines Confités Fromage de Région Yaourt aux Fruits Fermier



Portages à Domicile : ETREMBIERES

		lundi 20 juil.	mardi 21 juil.	mercredi 22 juil.	jeudi 23 juil.	vendredi 24 juil.	samedi 25 juil.	dimanche 26 juil.
MENUS DU MOIS DE JUILLET 2026	Semaine 30	Salade Verte & Douce Vinaigrette Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes Pommes de Terre façon Potatoes Tomate Provençale Meule de Savoie BIO Melon Charentais HVE Français	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Crèmeux aux 2 Saumons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Brocolis BIO Persillés Camembert des Pâturages Comtois Quatre-Quarts Leztroy	Pommes de Terre en Parmentière Estivale Colombo d'Emincé de Dinde Française Poêlée de Haricots Beurre BIO Français Raclette IGP de Savoie Yaourt aux Fruits Fermier	Concombre BIO Français à la Bulgare Rôti de Veau Français & son jus Semoule BIO Alpina Savoie Ratatouille, Courgettes BIO Tomme Fermière Salade de Fruits Pastèque & Melon Jaune	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Spaghettis BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Bolognaise de Pois BIO Français Courgettes BIO Sautées Abondance AOP Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier	Salade de Lentilles Vertes BIO façon Gribiche Quiche au Fromage Leztroy Carottes Vichy Fromage de Région Fruit de Saison	Betteraves HVE Françaises en Vinaigrette P'tit Colin Crémé Riz BIO cuit façon Pilaf Tian Provençal Fromage de Région Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive Leztroy
	Semaine 31	Salade Verte & Douce Vinaigrette Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Polenta BIO Tradition Tomates & Poivrons façon Basquaise Gruyère IGP Melon Charentais HVE Français	Saucisson de Région & Cornichon Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel Riz BIO cuit façon Pilaf Aubergines & Courgettes BIO Beaufort AOP de Haute-Maurienne Nectarine BIO Française	Taboulé Oriental, Semoule et Pois Chiches BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO Reblochon AOP Tarte Flan Pâtissier au Chocolat Leztroy	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Boulette de Boeuf BIO Français façon Keffa Ecrasé de Pommes de Terre Ratatouille Camembert des Pâturages Comtois Abricot BIO Français	Pastèque BIO à Croquer Cake aux Olives Leztroy Salade de Coquillettes BIO Alpina à la Tomate Champignons à la Grecque Comté BIO AOP Yaourt aux Fruits Fermier	Salade Verte & Douce Vinaigrette Lasagnes de Boeuf Français Courgettes BIO Sautées Fromage de Région Salade de Fruits Frais	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Brandade de Colin Tomate Provençale Fromage de Région Crème Dessert Praliné Leztroy, au Lait BIO

Atelier Faucigny - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, Ils peuvent étre 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 JUILLET 2026	Semaine	vacances scolaires		Allergène	Férié		Allergène	Menu Plaisir		Allergène				
		lundi 6 juil.			mardi 7 juil.			mercredi 8 juil.			jeudi 9 juil.		vendredi 10 juil.	
		Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-		—	—		Concombre BIO Français à la Crème	1-2-3-8-10-14-		Salade de Perlines HVE Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	Salade de Pomme de Terre Estivale	1-2-3-8-10-14-
		Lieu Sauce Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		Sauce Crèmeuse Risotto Poulet Français & Champignons	1-2-3-8-10-14-		Steak Haché BIO Français & son Jus de Bœuf	1-2-3-8-10-14-		Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Galette Garnie Leztroy (Jambon, Fromage & Béchamel)	1-2-3-8-10-14-
		Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-		Crèmeux aux Champignons	1-2-3-8-10-14-		Bouchée à l'Italienne BIO Sauce Barbecue Leztroy	1-2-3-8-10-14-		—	—	Galette Garnie Leztroy (Fromage & Béchamel)	1-2-3-8-10-14-
		Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-		Riz Camarguais IGP BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-		Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-		Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
		—	—		Courgettes BIO Confités au Pistou	1-2-3-8-		—	—		—	—	—	—
		Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de Tétaz	1-		Raclette IGP * de Savoie	1-		Moelleux au Chocolat & Sa Crème Anglaise Leztroy	1-2-3-7-		Reblochon AOP * de La Fromagerie Peguet, à Fillinges	1-	—	—
		—	—		Meule de Savoie BIO	1-		—	—		Brie des Pâturages Comtois	1-	Pastèque à Croquer	—
		—	—		Nectarine	—		—	—		Abricot	—	—	—
		—	—		—	—		—	—		—	—	—	—
		Semaine	Semaine		lundi 13 juil.	Allergène		mardi 14 juil.	Férié		Allergène	mercredi 15 juil.	Allergène	jeudi 16 juil.
—	—			Salade de Chou-Fleur & Vinaigrette Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule & Concombres BIO	1-2-3-8-10-14-			
Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-			Dos de Cabillaud Sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Colombo de Colin d'Alaska & ses Petits Légumes d'Été	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Quiche Lardons & Oignons Leztroy	1-2-3-8-10-14-			
Bouchée Provençale Pois Chiche & Courgette BIO & Sauce Ketchup Leztroy	1-2-3-8-10-14-			—	—	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	—	—	Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-			
Pommes de Terre Vapeur	1-2-3-8-			Purée de Pois Cassés BIO	1-2-3-8-	Torsades HVE Pois & Blé Alpina Savoie	1-2-3-8-	Salade de Lentilles Verts BIO Françaises	1-2-3-8-10-14-	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-			
Ratatouille, Tomate & Courgette BIO	1-2-3-8-			Tian Provençale, Courgette BIO	1-2-3-8-	—	—	—	—	—	—			
Abondance AOP * de Nos Fruitières	1-			—	—	Dés de Gruyère IGP, Franche-Comté	1-	Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont Aiguille	1-			
Comté BIO AOP, Seignemartin	1-			Fromage de Région	1-	Melon Charentais HVE Français	—	—	—	Pêche	—			
Financier Leztroy	1-2-3-11-			Fruit de Saison	—	—	—	—	—	—	—			
—	—			—	—	—	—	—	—	—	—			
—	—			—	—	—	—	—	—	—	—			
Semaine	Semaine			lundi 20 juil.	Allergène	mardi 21 juil.	Allergène	mercredi 22 juil.	Allergène	jeudi 23 juil.	Allergène	vendredi 24 juil.	Allergène	
		—	—	Carottes BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de Pomme de Terre Estivale	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO Français à la Bulgare	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-			
		Chipolata de La Salaison des Alpes, La Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux Deux Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Falafel BIO de Sassenages & Sauce Ketchup Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-			
		Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	—	—	Œufs BIO Brouillés Français au Fromage	1-2-3-8-10-14-	—	—			
		Pommes de Terre façon Potatoes	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Beurre BIO Français	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Spaghettis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-			
		Tomate Provençale	1-2-3-8-	—	—	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Ratatouille, Courgettes BIO	1-2-3-8-	Emmental Râpé Français	1-			
		Meule de Savoie BIO	1-	Quatre-Quarts Leztroy	1-2-3-	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-	Salade de Fruits Pastèque & Melon Jaune	—	Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-			
		Melon Charentais HVE Français	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
		Semaine	Semaine	lundi 27 juil.	Allergène	mardi 28 juil.	Allergène	mercredi 29 juil.	Allergène	jeudi 30 juil.	Allergène	vendredi 31 juil.	Allergène	
Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-			—	—	Taboulé Oriental, Semoule & Pois Chiche BIO	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Pastèque à Croquer	—			
Colombo d'Aiguillette de Poulet Français	1-2-3-8-10-14-			Quenelle Nature BIO de St-Jean sauce Béchamel	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-	Boulette de Bœuf BIO Français façon Ketta	1-2-3-8-10-14-	Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-			
Croustillou des Alpes	1-2-3-8-10-14-			Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Flan de Courgettes	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Ketta BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	—	—			
Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Épinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Ecrasé de Pommes de Terre	1-2-3-8-	Salade de Coquillettes BIO Alpina à la Tomate	1-2-3-8-10-14-			
Basquaise de Poivron & Tomate	1-2-3-8-			Aubergine & Courgettes BIO	1-2-3-8-	—	—	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Yaourt Fermier BIO de Minzier	—			
Dés de Gruyère IGP, Franche-Comté	1-			Beaufort AOP de La Coopérative Laitière de Haute Maurienne	1-	—	—	—	—	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-			
Melon Charentais HVE Français	—			Nectarine	—	Tarte Flan Pâtissier au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Abricot	—	—	—			
—	—			—	—	—	—	—	—	—	—			
—	—			—	—	—	—	—	—	—	—			
—	—			—	—	—	—	—	—	—	—			
—	—			—	—	—	—	—	—	—	—			

Substitut fromage MATERNELLE (*Les enfants de moins de 5 ans, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées ne doivent pas consommer de fromage au lait cru)

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