



Portages à Domicile : ETREMBIERES

MENUS DU MOIS D'AOÛT 2026	32	Semaine	lundi 3 août	mardi 4 août	mercredi 5 août	jeudi 6 août	vendredi 7 août	samedi 8 août	dimanche 9 août
			Terrine Carottes & Chou-Fleur & Mayonnaise Lezsaisons Quenelle Nature BIO Sauce Tomato Lezsaisons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Purée de Brocolis BIO Bûchette de Chèvre Melon Charentais HVE Français	Concombre BIO façon Tzatziki Macaronis BIO Alpina Savoie & sa Sauce Carbonara Leztroy Tomates Provençales Tomme Fermière Pêche BIO Française	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Émincé de Poulet Français à l'Italienne Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO Meule de Savoie BIO Gâteau de Semoule BIO & son Caramel Leztroy	Cake aux Olives Leztroy P'tit Colin Sauce Paprika Poêlée de Haricots Verts BIO Français Semoule BIO Alpina Savoie Brie des Pâturages Comtois Yaourt aux Fruits Fermier	Salade Verte & Vinaigrette Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus Pommes de Terre façon Potatoes Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO Abondance AOP Mousse au Chocolat Leztroy	Terrine de Campagne & Cornichon Quiche Tomato & Moutarde Leztroy Leslilles Vertes BIO Mijotées Champignons Farcis Fromage de Région Fruit de Saison	Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savoie Emincé de Dinde Française sauce Crème Ratatouille Fromage de Région Quatre-Quarts Leztroy
	33	Semaine	lundi 10 août	mardi 11 août	mercredi 12 août	jeudi 13 août	vendredi 14 août	Férié 15/08	dimanche 16 août
			Radis Roses & Rosace de Beurre Fleur de Sel IGP Leztroy Brandade de Colin Tian Provençal Camembert des Pâturages Comtois Abricot BIO Français	Taboulé Oriental, Semoule & Boulghour BIO Aiguillette de Poulet Français à la Crème Petits Pois & Carottes Etuvés Raclette IGP Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Salade Verte & Vinaigrette Dos de Cabillaud sauce Dugléré Riz BIO cuit façon Pilaf Tomates & Aubergines Reblochon AOP Lamingtons Leztroy	Champignons à la Grecque Chipolata de La Saison des Alpes & sa Sauce Rougail Polenta BIO Tradition Courgettes BIO au Cumin Gruyère IGP , de Franche-Comté Duo de Pastèque & Melon	Carottes Râpées en Vinaigrette Gnocchis BIO Sauce Pesto Haricots Plat Persillés Comté BIO AOP Seignemartin Neclarine BIO Française	Courgettes BIO Râpées sauce à l'Andalouse Emincé de Porc Français à la Moutarde Pommes de Terre Vapeur Tomates & Poivrons en Basquaise Fromage de Région Fruit de Saison	Tomates & Vinaigrette Coquillettes BIO Alpina Savoie & sa Sauce Bolognaise de Boeuf BIO Français Aubergines & Courgettes BIO Fromage de Région Moelleux au Chocolat Leztroy
	34	Semaine	lundi 17 août	Repas Froid 18/08	mercredi 19 août	jeudi 20 août	vendredi 21 août	samedi 22 août	dimanche 23 août
			Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Colombo de Colin Estival, Courgettes & Carottes BIO Riz Camarguais BIO IGP Tomme Fermière Yaourt aux Fruits Fermier	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Filet de Poulet Français aux Herbes & Sauce Tartare Leztroy Salade de Leslilles Vertes BIO Françaises Meule de Savoie BIO Pêche BIO Française	Salade de Pommes de Terre aux Ceufs BIO Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomato Lezsaisons Haricots Beurre BIO Français Persillés Bûchette de Chèvre Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Radis Roses & Rosace de Beurre Fleur de Sel IGP Leztroy Rôti de Boeuf Français & son Jus Pommes de Terre au Four Tomate Provençale Brie des Pâturages Comtois Clafoutis aux Fruits Rouges Leztroy	Salade Verte & Vinaigrette Sauté de Porc à la Moutarde, Le Rougeot du Charvin Penne Rigale BIO Alpina Savoie Ratatouille Abondance AOP de Nos Fruitières Melon Charentais HVE Français	Concombre BIO Français à la Bulgare Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz BIO cuit façon Pilaf Petits-Pois Etuvés Fromage de Région Salade de Fruits Frais	Tranche de Melon Charentais HVE Diot de Région au Vin Blanc Crozets BIO Alpina Savoie Crèmeux Tomates Concassées Fromage de Région Yaourt aux Fruits Fermier

Portages à Domicile : ETREMBIERES

		lundi 24 août	mardi 25 août	mercredi 26 août	jeudi 27 août	vendredi 28 août	samedi 29 août	dimanche 30 août
MENUS DU MOIS D'AOUT 2026	35 Semaine	Radis Roses & Rosace de Beurre Fleur de Sel IGP Leztroy Escalope de Dinde Française Sauce au Cidre Pommes de Terre à la Lyonnaise Tomates & Poivrons en Basquaise Camembert des Pâturages Comtois Yaourt à la Pêche de Vigne BIO de Minzier	Concombre BIO à la Crème Plein Filet de Colin d'Alaska Pané Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO façon Barbecue Tomme Fermière Pastèque BIO à Croquer	Tomates de Gaillard façon Kachumbari Hachis Parmentier de Pois BIO Français Brocolis BIO Persillés Comté BIO AOP Nectarine BIO Française	Salade Verte & Vinaigrette Jambon Blanc Français Coquillettes BIO Alpina Savoie Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO Gruyère IGP Flan Chocolat Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Saucisson de La Salaison des Alpes & Cornichon Quiche Tomate & Moutarde Leztroy Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Reblochon AOP Prune BIO Française	Radis Roses & Beurre Boulettes de Pois BIO façon Kefta Sauce Câpres & Paprika Polenta BIO Tradition Salsifis Persillés Fromage de Région Tarte façon Cheesecake Leztroy	Cake aux Courgettes & Tomates Confites Leztroy P'tit Colin Crémé Purée de Pois Cassés BIO Ratatouille Fromage de Région Melon Charentais HVE Français
	36 Semaine	Repas Froid 31/08 Salade de Haricots Verts BIO Français Cake au Fromage Leztroy Pommes de Terre en Parmentière Estivale Raclette IGP Purée de Pomme HVE Lezsaisons						

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 D'AOUT 2026	32	lundi 3 août	Allergène	mardi 4 août	Allergène	mercredi 5 août	Allergène	jeudi 6 août	Allergène	vendredi 7 août	Menu Plaisir	Allergène
		--	--	Salade de Concombres BIO façon Tzatziki	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy		1-2-3-8-10-14-
		Bouchée Provençale Pois Chiche, Courgette BIO & Sauce Barbecue Froide Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Burger Leztroy , Sleak Haché BIO Français & Abondance AOP		1-2-3-8-10-12-14-
		Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Brouillés Français au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Burger, Fish Leztroy		1-2-3-4-5-6-8-10-12-14-
		Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Purée Chou-Fleur & Haricots Lingols BIO	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	PDT façon Potatoes & Mayonnaise Lezsaïsons		1-2-3-8-10-14-
		Bûchette de Chèvre	1-	Emmental Râpé Français	1-	Gâteau de Semoule BIO & son Caramel Leztroy	1-2-3-	Fromage Blanc BIO du Crêt Joli	1-	Mousse au Chocolat Leztroy		1-2-3-7-
		Melon Charentais HVE Français	--	Pêche	--			à la Confiture d'Abricots BIO Lezsaïsons	1-			
	33	lundi 10 août	Allergène	mardi 11 août	Allergène	mercredi 12 août	Allergène	jeudi 13 août	Allergène	vendredi 14 août		Allergène
		Radis Roses & Rosace de Beurre Fleur de Sel IGP Leztroy	1-	Taboulé Oriental, Semoule & Boughour BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade de Carottes en Vinaigrette		1-2-3-8-10-14-
		Brandade de Colin	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français sauce Crème	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud Sauce Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Chipolata de La Salaison des Alpes & Sauce Rougail	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO sauce Pesto		1-2-3-8-10-11-14-
		Hachis Parmentier au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Flan de Courgettes	1-2-3-8-	Pâté Carotte/Herbes de Provence BIO & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-			
				Petits-Pois & Carottes Etuvés	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-			
		Camembert des Pâturages Comtois	1-	Yaourti Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-Germain-les-Paroisses	1-	Tomates & Aubergines	1-2-3-8-	Courgettes BIO Confités au Cumin	1-2-3-8-	Comté BIO AOP, Seignemartin	1-	
		Abricot	--			Lamingtons Leztroy	1-2-3-7-11-	Gruyère IGP , de Franche Comté	1-	Nectarine	--	
	34	lundi 17 août	Allergène	mardi 18 août	REPAS FROID	mercredi 19 août	Allergène	jeudi 20 août	Allergène	vendredi 21 août		Allergène
		Belleraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Pommes de Terre aux Œufs BIO	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy		1-2-3-8-10-14-
		Colombo de Colin Recette Estivale, Courgette & Carotte BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Filet de Poulet Français aux Herbes & Sauce Tartare Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Bœuf Français & Son Jus	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Porc du Mont-Charvin à la Moutarde		1-2-3-8-10-14-
		Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Haricots Beurre BIO Français Persillés	1-2-3-8-	Œufs BIO Brouillés Français aux Tomates	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français		1-2-3-8-10-14-
		Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Salade de Lentilles Verts BIO Françaises	1-2-3-8-10-14-			Pommes de Terre au Four	1-2-3-8-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie		1-2-3-8-
				Meule de Savoie BIO	1-			Tomate Provençale	1-2-3-8-	Bûchette de Chèvre	1-	
		Yaourti Fermier BIO du Crêt Joli à la Confiture de Framboises BIO Lezsaïsons	1-	Pêche	--	Crème Dessert Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Brie des Pâturages Comtois	1-	Abondance AOP * de Nos Fruitières	1-	
								Clafoutis aux Fruits Rouges Leztroy	1-2-3-	Melon Charentais HVE Français	--	
	35	lundi 24 août	Allergène	mardi 25 août	Allergène	mercredi 26 août	Allergène	jeudi 27 août	Allergène	vendredi 28 août		Allergène
		Radis Roses & Rosace de Beurre Fleur de Sel IGP Leztroy	1-	--	--	Tomates de Gaillard façon Kachumbari	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Saucisson de La Salaison des Alpes & Cornichon		1-2-3-8-10-14-
		Escalope de Dinde Française sauce au Cidre	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Mayonnaise Lezsaïsons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Hachis Parmentier de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Quiche Tomate & Moutarde Leztroy		1-2-3-8-10-14-
		Bouchée Pané Bié (Coco & Curry) & Sauce BBQ Leztroy	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-			Boulette de Pois façon Kefir BIO Sauce Paprika & Câpres	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaïsons		1-2-3-8-10-14-
		Pommes de Terre à la Lyonnaise	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			Coquillettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO		1-2-3-8-
		Basquaise de Poivron & Tomate	1-2-3-8-	Courgettes BIO Barbecue	1-2-3-8-					Camembert des Pâturages Comtois	1-	
				Comté BIO AOP, Seignemartin	1-			Dès de Gruyère IGP	1-	Reblochon AOP * de La Fromagerie Peguet, à Fillinges	1-	
		Yaourti à la Pêche de Vigne BIO de Minzier	1-	Tomme Fermière *	1-	Nectarine	--	Flan Chocolat Leztroy , au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Prune	--	
				Pastèque	--							
	36	lundi 31 août	REPAS FROID	mardi 1 sept.	Allergène	mercredi 2 sept.	Allergène	jeudi 3 sept.	Allergène	vendredi 4 sept.		Allergène
		Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-									
		Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-									
		Parmentière Estivale	1-2-3-8-10-14-									
		Purée de Pomme HVE Lezsaïsons	--									

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