

Restaurant Scolaire : ETREMBIERES ECOLE



Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2026	36	lundi 31 août	Rentrée Scolaire 01/09	jeudi 3 sept.	vendredi 4 sept.
	Semaine		Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy Raviolis Emmental & Basilic BIO de St-Jean Tomatés Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus Ecrasé de Pommes de Terre de Savole Poêlée de Haricots Verts Gruyère IGP de Franche-Comté Grappe de Raisin	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Camembert Pastèque à Croquer
	37	lundi 7 sept.	mardi 8 sept.	jeudi 10 sept.	vendredi 11 sept.
	Semaine	Pommes de Terre en Parmentière Estivale Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO Français Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO Nectarine	Betteraves BIO en Vinaigrette Brudet de Poissons Boullghour BIO Gonflé Comté BIO AOP Seignemartin Purée Pomme & Banane Lezsaisons	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Risotto Camarguais Crèmeux au Poulet Français & Champignons Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	Jambon Blanc Français Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savole Courgettes BIO façon Barbecue Bûchette de Chèvre Melon Charentais HVE
	38	lundi 14 sept.	mardi 15 sept.	jeudi 17 sept.	vendredi 18 sept.
	Semaine	Radis Roses & Beurre Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne Pommes de Terre HVE de Savole au Four Beaufort AOP de Haute-Maurienne Biscuit Sablé Spécious Leztroy	Concombre BIO & Vinaigrette Leztroy Crèmeux aux 2 Saumons Riz BIO cuit façon Pilaf Fran Chocolat Leztroy, au Lait BIO	Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes Polenta BIO Tradition Courgettes BIO au Cumin Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Melon Charentais HVE	Taboulé Oriental, Semoule & Boullghour BIO Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier
	39	lundi 21 sept.	mardi 22 sept.	jeudi 24 sept.	vendredi 25 sept.
	Semaine	Radis Roses & Beurre Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Pommes de Terre BIO façon Potatoes Meule de Savole BIO Prune BIO Française	Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes Penne Rigate BIO Alpina Savole Purée de Brocolis BIO Camembert des Pâturages Comtois Grappe de Raisin	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Sauté de Porc à la Moutarde, Le Rougeot du Charvin Blé BIO au Beurre Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO	Concombre BIO à la Crème Gnocchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons Emmental Râpé Français Poire BIO de Chez Lacroix
	40	lundi 28 sept.	mardi 29 sept.	jeudi 1 oct.	vendredi 2 oct.
	Semaine	Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Purée Pomme & Cerise Lezsaisons	Betteraves BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Yaourt à la Vanille du GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent	Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savole Falafels Tomatés BIO de Sassenage & Sauce Ketchup Froide Leztroy Haricots Verts BIO Français Persillés Moelleux au Chocolat & sa Crème Anglaise Leztroy	Sauté de Boeuf BIO des GAEC Savole & Jura Bourguignon Macaronis BIO Alpina Savole Carottes BIO Vichy Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Grappe de Raisin

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 Rochois - 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 SEPTEMBRE 2026

Nos plats proposent des garnitures 100% de la composition d'un plat, réalisées avec nos produits BIO et nos produits locaux										
	Bretagne		Normandie		Pays de la Loire		Bretagne		Normandie	
	lundi 31 août	Allergène	mardi 1 sept.	Bretagne	mercredi 2 sept.	Allergène	jeudi 3 sept.	Allergène	vendredi 4 sept.	Allergène
			Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Concombres BIO façon Tzatziki	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lestroy	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Lestroy	1-2-3-8-10-14-
			Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans & Sauce Tomate Lestroy	1-2-3-8-10-14-	Colombo d'Émincé de Dinde Française	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché de Bœuf BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
					Œufs BIO Brouillés Français au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kelta BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Riz Basmati BIO	1-2-3-8-
					Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie	1-2-3-8-	Camembert	1-
					Aubergine & Courgettes BIO	1-2-3-8-			Pastèque en Tranche	-
			Yaourt Nature Sucré BIO de La Ferme du Crêt Joli	1-	Cake Marbré Lestroy	1-2-3-7-	Grappes de Raisin	-		
	lundi 7 sept.	Allergène	mardi 8 sept.	Allergène	mercredi 9 sept.	Allergène	jeudi 10 sept.	Allergène	vendredi 11 sept.	Allergène
	Parmentière Estivale	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de Pêpinettes BIO Alpina Savoie Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Lestroy	1-2-3-8-10-14-	-	-
	Quiche au Fromage, Œufs Français & Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-10-14-	Brudet aux 2 Poissons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Croustillou des Alpes aux Courgettes	1-2-3-8-10-14-	Sauce Crèmeuse Risotto Poulet Français & Champignons	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc Français	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-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Beurre BIO Français	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
			Comté BIO AOP Seigne Martin	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Algulle	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier		Courgettes BIO façon Barbecue	1-2-3-8-
	Nectarine	-	Purée Pomme & Banane Lezsaisons	-	Crumble aux Prunes Lestroy	1-2-3-	à la Confiture d'Abricots BIO Lezsaisons	1-	Bûchette de Chèvre	1-
									Melon Charentais HVE	-
	lundi 14 sept.	Allergène	mardi 15 sept.	Allergène	mercredi 16 sept.	Allergène	jeudi 17 sept.	Allergène	vendredi 18 sept.	Allergène
	Radis Roses & Beurre	1-	Salade Verte & Vinaigrette Lestroy	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Lestroy	1-2-3-8-10-14-	-	-	Taboulé Oriental, Boulghour & Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-
	Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauce Carbonara Lestroy	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes, La Roche-sur-Foron	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-
	Quiche Tomate & Moutarde Lestroy	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiche & Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Palet Carotte/Herbes de Provence BIO & Sauce Barbecue Froide Lestroy	1-2-3-8-10-14-		
	Pommes de Terre HVE de Savoie	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Torsades HVE Alpina Savoie	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-
							Courgettes BIO au Cumin	1-2-3-8-		
	Beaufort AOP de Haute-Maurienne	1-			Emmental Râpé Français	1-	Comté BIO AOP Seigne Martin	1-		
	Sablé Spécious Lestroy	1-2-3-	Flan Chocolat au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Prunes BIO Française	-	Abondance AOP * de Nos Fruitières	1-	Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier	1-
							Melon Charentais HVE	-		
	lundi 21 sept.	Allergène	mardi 22 sept.	Allergène	mercredi 23 sept.	Allergène	jeudi 24 sept.	Allergène	vendredi 25 sept.	Allergène
	Radis Roses & Beurre	1-	-	-	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lestroy	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO à la Crème	1-2-3-8-10-14-
	Colin d'Alaska Pané Plein Filet & sauce Tartare Lestroy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Brouillés Français au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Porc Le Rougeot du Charvin à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
	Cake au Fromage Lestroy	1-2-3-8-10-14-	Bouchée Provençale Pois Chiche & Courgette BIO & Sauce Ketchup Lestroy	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-		
	PDT BIO façon Potaes	1-2-3-8-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-		
	Meule de Savoie BIO	1-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Courgettes BIO & Tomates	1-2-3-8-			Emmental Râpé Français	1-
	Prunes BIO Française	-	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Yaourt Fermier BIO de Minzier		Crème Dessert Vanille Lestroy au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Poire BIO de Cercier	-
			Grappes de Raisin	-	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-				
	lundi 28 sept.	Allergène	mardi 29 sept.	Allergène	mercredi 30 sept.	Allergène	jeudi 1 oct.	Allergène	vendredi 2 oct.	Allergène
	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lestroy	1-2-3-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savoie	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 BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français sauce Crèmeuse	1-2-3-8-10-14-	Falafel BIO de Sassenage & Sauce Ketchup Lestroy	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Bœuf BIO GAEC Savoie & Jura Bourguignon	1-2-3-8-10-14-
	Bouchée à l'Italienne BIO Sauce Barbecue Lestroy	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			Œufs BIO Brouillés Français à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-
	Purée Chou-Fleur & Haricot Lingot BIO	1-2-3-8-			Duo Riz & Quinoa BIO	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-	Macarons BIO Apina Savoie	1-2-3-8-
					Tomates & Poivrons en Basquaise	1-2-3-8-			Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-
	Comté BIO AOP Seigne Martin	1-			Dés de Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-			Brie des Pâturages Comtois	1-
	Raclette IGP * de La Fruitière des Bornes, Arbusigny	1-							Reblochon AOP * de La Fromagerie Peguet, à Fillices	1-
	Purée Pomme & Cerise Lezsaisons	-	Yaourt à la Vanille du GAEC du Pré Jaudan, St-Laurent	1-	Prunes BIO Française	-	Moelleux Chocolat Lestroy & Crème Anlaise Lestroy	1-2-3-7-	Grappes de Raisin	-

Substitut fromage MATERNELLE ("Les enfants de moins de 6 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	Ceuf	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