

Portages à Domicile : PORTAGE ETREMBIERES

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2026	36	Semaine	lundi 31 août	mardi 1 sept.	mercredi 2 sept.	jeudi 3 sept.	vendredi 4 sept.	samedi 5 sept.	dimanche 6 sept.
				Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Ravioles Emmental & Basilic BIO de St-Jean Tomatés Petits-Pois Etuvés Bûchette de Chèvre Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de Tétaz	Concombre BIO façon Tzatziki Colombo d'Emincé de Dinde Française Semoule BIO Alpina Savoie Aubergines & Courgettes BIO Tomme Fermière Cake Marbré Leztroy	Salade Verte & Vinaigrette Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie Poêlée de Haricots Verts BIO Français Gruyère IGP Grappe de Raisin	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Flan de Courgette BIO Camembert Pastèque à Croquer	Salade de Chou-Fleur Tomaté Escalope de Porc Français à la Moutarde PDT BIO au Four Carottes BIO à la Crème Fromage de Région Clafoutis aux Mirabelles Leztroy	Salade de Haricots Beurre BIO Aiguillette de Poulet Français sauce Trompettes de la Mort Polenta BIO Tradition Tian Provençal Fromage de Région Flan Vanille Leztroy au Lait BIO
	37	Semaine	lundi 7 sept.	mardi 8 sept.	mercredi 9 sept.	jeudi 10 sept.	vendredi 11 sept.	samedi 12 sept.	dimanche 13 sept.
			Pommes de Terre en Parmentière Estivale Quiche au Fromage, Ceufs & Lait BIO Français Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO Meule de Savoie BIO Nectarine	Betteraves BIO en Vinaigrette Brudet de Poissons Boulghour BIO Goufflé Ratatouille Comté BIO AOP Seignemartin Purée Pomme & Banane Lezsaisons	Salade de Pépinières BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Poêlée de Haricots Beurre BIO Français Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Alguille Crumble aux Prunes Leztroy	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Risotto Camarguais Crèmeux au Poulet Français & Champignons Salsifis en Persillade Reblochon AOP Yaourt aux Fruits Fermier	Cake aux Olives Leztroy Jambon Blanc Français & Cornichon Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie Courgettes BIO façon Barbecue Bûchette de Chèvre Melon Charentais HVE	Concombres BIO à la Crétoise Quiche au Saumon & Gruyère IGP Leztroy Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Fromage de Région Pain de Gênes à la Confiture Lezsaisons	Terrine de Carotte & Chou-Fleur Sauce Mayonnaise Lezsaisons Émincé de Veau Français aux Olives Gratin Dauphinois, PDT BIO Petits Pois Etuvés Fromage de Région Fruit de Saison
	38	Semaine	lundi 14 sept.	mardi 15 sept.	mercredi 16 sept.	jeudi 17 sept.	vendredi 18 sept.	samedi 19 sept.	dimanche 20 sept.
			Radis Roses & Beurre Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne Pommes de Terre HVE de Savoie au Four Tomates & Aubergines Beaufort AOP de Haute-Maurienne Biscuit Sablé Spécious Leztroy	Salade Verte & Vinaigrette Crèmeux aux 2 Saumons Riz BIO cuit façon Pilaf Brocolis BIO Persillés Brie des Pâturages Comtois Flan Chocolat Leztroy, au Lait BIO	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Torsades HVE Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy Flan de Carottes BIO , Chèvre & Miel Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Prune BIO Française	Champignons à la Grecque Chipolata de La Maison Hofer, Challenges Polenta BIO Tradition Courgettes BIO au Cumin Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Melon Charentais HVE	Taboulé Oriental, Semoule & Boulghour BIO Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Tomme Fermière Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier	Betteraves BIO en Vinaigrette Rôti de Boeuf Français & son Jus Purée de Pois Cassés BIO Tomate à la Provençale Fromage de Région Gâteau de Semoule BIO aux Raisins	Melon Charentais HVE Dos de Merlu Huile d'Olive & Basilic Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Epinards Français Crèmeux au Lait BIO Fromage de Région Yaourt Nature Sucré Fermier



Portages à Domicile : PORTAGE ETREMBIERES

		lundi 21 sept.	mardi 22 sept.	mercredi 23 sept.	jeudi 24 sept.	vendredi 25 sept.	samedi 26 sept.	dimanche 27 sept.
MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2026	Semaine 39	Radis Roses & Beurre Plein Filet de Colin d'Alaska Pané Pommes de Terre BIO façon Potatoes Tian Provençal Meule de Savoie BIO Prune BIO Française	Salade de Haricots Verts BIO Français Sauce Coco & Curry Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes Penne Rigate BIO Alpina Savoie Purée de Brocolis BIO Camembert des Pâturages Comtois Grappe de Raisin	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Œufs BIO Français Brouillés au Fromage Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO & Tomates Bûchette de Chèvre Yaourt aux Fruits Fermier	Salade Verte & Vinaigrette Sauté de Porc de La Maison Hofer à la Moutarde Blé BIO au Beurre Carottes BIO à la Crème Tomme Fermière Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO	Concombre BIO à la Crème Gnocchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons Flan de Potimarron BIO Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Poire BIO de Chez Lacroix	Pâté en Croûte & Cornichon P'tit Colin façon Paëlla Mélange Aubergines & Tomates Fromage de Région Fruit de Saison	Salade de Chou-Fleur Tomaté Hachis Parmentier, Boeuf BIO Français Butternut BIO Rôti Fromage de Région Cake aux Epices Leztroy
	Semaine 40	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Diot au Vin Blanc de La Maison Hofer, Challonges 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 Courgettes BIO façon Barbecue Comté BIO AOP Seignemartin Yaourt à la Vanille du GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent	Salade Verte & Vinaigrette Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Crèmeuse Duo Riz & Quinoa BIO Tomates & Poivrons en Basquaise Gruyère IGP Prune BIO Française	Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savoie Œufs Durs BIO Français Sauce Mornay Haricots Verts BIO Français Persillés Brie des Pâturages Comtois Moelleux au Chocolat Leztroy	Terrine de Potimarron BIO & sa Sauce Tartare Leztroy Sauté de Boeuf BIO des GAEC Savoie & Jura Bourguignon Macaronis BIO Alpina Savoie Carottes BIO Vichy Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, à Fillinges Grappe de Raisin	Cake Thon & Tomates Confites Leztroy Emincé de Dinde Française à l'Italienne Haricots Lingots Blanc BIO Tomate à la Provençale Fromage de Région Yaourt Nature Sucré Fermier	Rillettes aux Deux Saumons Tarte Tomate & Moutarde Leztroy PDT BIO à la Vapeur Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Fromage de Région Fruit de Saison

Atelier Des Usse - 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

36	lundi 31 août	Allergène	mardi 1 sept.	Rentrée Scolaire	Allergène	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 Izatziki	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lextroy	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Lextroy	1-2-3-8-10-14-
			Raviois Emmental & Basilic BIO de Royans & Sauce tomate Lextroy		1-2-3-8-10-14-	Colombo d'Emincé 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 Keffa BIO Sauce	1-2-3-8-10-14-	Riz Basmati BIO	1-2-3-8-
						Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-		
						Aubergine & Courgettes BIO	1-2-3-8-	Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie	1-2-3-8-	Camembert	1-
								Dés Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-	Pastèque en Tranche	-
			Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-Germain-les-Paroisses	1-		Cake Marbré Lextroy	1-2-3-7-	Grappes de Raisin	-		
37	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 Pépiniettes BIO Alpina Savoie Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Lextroy	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-	Bouchée Panée Pois (Coco & Curry) & Sauce Barbecue Froide Lextroy	1-2-3-8-10-11-14-	Sauce Crémeuse Risotto Poulet Français & Champignons	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	
	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	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-	
			Boughour BIO Gontlé	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-	
									Courgettes BIO façon Barbecue	1-2-3-8-	
			Comté BIO AOP Seigne Martin	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Alguille	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier		Bûchette de Chèvre	1-	
			Purée Pomme & Banane Lezsaisons	-	Crumble aux Prunes Lextroy	1-2-3-	à la Confiture d'Abricots BIO Lezsaisons	1-	Melon Charentais HVE	-	
38	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 Lextroy	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Lextroy	1-2-3-8-10-14-	-	-	Taboulé Oriental, Boughour & 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 Lextroy	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de La Maison Hofer, Challonges	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	
	Quiche Tomate & Moutarde Lextroy	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-	Pate Carotte/Herbes de Provence BIO & Sauce Barbecue Froide Lextroy	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-	Potente 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 Lextroy	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	-			
39	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 Lextroy	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 Lextroy	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 de La Maison Hofer à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
	Cake au Fromage Lextroy	1-2-3-8-10-14-	Bouchées Provençales Pois Chiche & Courgette BIO & Sauce Ketchup Lextroy	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 GAEC Tétaz	1-	Crème Dessert Vanille Lextroy au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Poire BIO de Cercier	-	
			Grappes de Raisin	-	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-					
40	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 Lextroy	1-2-3-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	-	-	
	Diot au Vin Blanc de La Maison Hofer	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 Crémeuse	1-2-3-8-10-14-	Falafel BIO de Sassenage & Sauce Ketchup Lextroy	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 Lextroy	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 Alpina Savoie	1-2-3-8-	
									Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-	
	Comté BIO AOP Seigne Martin	1-							Brie des Pâturages Comtois	1-	
	Raclette IGP * de La Fruitière des Bornes, Arbusigny	1-			Dés de Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-			Reblochon AOP * de La Fromagerie Peguet, à Fillinges	1-	
	Purée Pomme & Cerise Lezsaisons	-	Yaourt à la Vanille du GAEC du Pré Jaurdan, St-Laurent	1-	Prunes BIO Française	-	Moelleux Chocolat Lextroy & Crème Anglaise Lextroy	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	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