

Semaine	10	lundi 2 mars	mardi 3 mars	mercredi 4 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars
		Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Gruyère IGP , de Franche-Comté Clémentine	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde Pommes de Terre de Savoie au Four Carottes BIO Vichy Tomme Fermière de Reignier Pomme BIO de Lacroix, Cercier	Cake aux Olives Leztroy Dos de Lieu Sauce Aurore Poêlée de Haricots Verts BIO Français Camembert des Pâturages Comtois Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons	Soupe au Chou Lezsaisons & Croûtons Cœufs BIO Français Brouillés au Fromage Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Muffin au Citron Leztroy	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Lasagnes de Boeuf Français Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier
	11	lundi 9 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
		Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO P'tit Colin Sauce Curry Blé BIO à la Tomate P'tit Suisse Sucré	Soupe de Potimarron BIO Lezsaisons Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP Pomme BIO d' Alout Pom, Chevrier	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Crème Dessert Chocolat Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie au Thon Quiche au Fromage, Cœufs BIO Français & Lait BIO de La Ferme de Minzier Purée de Brocolis BIO Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Sauté de Veau Français aux Olives Polenta BIO Tradition Fondue de Poireaux BIO Comté BIO AOP Seignemartin Quatre-Quarts Leztroy
	12	lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	Menu Les Animaux Rigoles 20/03
		Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Pommes de Terre BIO Vapeur Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Minzier Brie des Pâturages Comtois Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	Céleri BIO Rémoulade Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier	Terrine de Brocolis BIO Leztroy & Mayonnaise Lezsaisons Bolognaise de Boeuf BIO Français Torsades HVE Alpina Savoie Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Quartiers d'Orange BIO	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Gratin Crémeux au Colin & Poireaux BIO Bouloghour BIO Gonflé Banane des Antilles	Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Falafels Tomatés BIO de Sassenages & Sauce Fromage Blanc BIO Purée de Carottes BIO au Cumin Emmental Râpé Français Gâteau au Miel de Haute-Savoie Leztroy
Semaine	13	lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	Menu Les Héros Imaginaires 26/03	vendredi 27 mars
		Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Ecrasé de PDT HVE de Savoie Légumes Sautés Sésame Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet à la Confiture de Fraises Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Diot à la Vigneronne de La Maison Hofer, Challonges Purée de Pois Cassés BIO Carottes BIO Vichy Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Gnocchis BIO Sauce Pesto Crémeuse Sablé Minion Leztroy Purée Pomme & Banane Lezsaisons	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons Sauté de Boeuf BIO GAEC des Savoie & du Jura Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Meule de Savoie BIO Quartiers d'Orange BIO
Semaine	14	lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 1 avr.	jeudi 2 avr.	Menu de Pâques 03/04
		Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Reblochon BIO AOP de La Fromagerie Peguet Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Ravioles Emmental & Basilic BIO de St-Jean Tomatés Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Céleri BIO Rémoulade Tranche de Jambon Blanc Français Croquets BIO Alpina Savoie Crémeux Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Framboises BIO Lezsaisons	Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons Boulettes de Boeuf BIO Français Sauce Câpres & Paprika Semoule BIO Alpina Savoie aux Epices Douces Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises Pomme BIO d' Alout Pom, Chevrier	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Camarguais BIO IGP Poêlée de Haricots Verts BIO Français Cœuf Chocolat au Lait & Coeur Lacté BIO , de Belledonne Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier

Atelier de Chautagne - 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 MARS 2026	10	lundi 2 mars	Allergène	mardi 3 mars	Allergène	mercredi 4 mars	Allergène	jeudi 5 mars	Allergène	vendredi 6 mars	Allergène
		Salade de Pépinielles BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	--	--	Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe au Chou Lezsaïsons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
		Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Ceufs BIO Français Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Lasagne de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-
		Quenelle Nature BIO Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Petits Pois Eluvés	1-2-3-8-	Boulette de Pois façon Keffa BIO Sauce Tomate Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-			Lasagnes au Pois BIO Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-
		Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Pommes de Terre de Savoie au Four	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes BIO Eluvés	1-2-3-8-		
		Gruyère IGP de Franche-Comté	1-	Carottes BIO façon Vichy	1-2-3-8-	Camembert des Pâturages Comtois	1-				
				Tomme Fermière de Reignier	1-						
				Meule de Savoie BIO	1-	Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaïsons	--	Muffin au Citron Leztroy	1-2-3-	Yaourt Nature Sucré BIO de Crêt Joli	1-
		Clémentine	--	Pomme BIO Lacroix, de Cercier	--						
	11	lundi 9 mars	Allergène	mardi 10 mars	Allergène	mercredi 11 mars	Allergène	jeudi 12 mars	Allergène	vendredi 13 mars	Allergène
		Macédoine, Navets et Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Potimarron BIO Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie au Thon	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	--	--
		P'tit Colin au Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Tartiflette Savoyarde Leztroy, PDT de Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Salade de Perline HVE Alpina	1-2-3-8-	Sauté de Veau Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-
		Purée Chou-fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-	Gratin de PDT de Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-			Quiche au Fromage, Ceufs & Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne BIO et Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-
		Blé BIO Tomaté	1-2-3-8-			Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-
						Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-			Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-
		P'tit Suisse Sucré	1-	Pomme BIO d'Atout Pomme	--	Crème Dessert Chocolat Leztroy au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Purée Pomme HVE Lezsaïsons	--	Comté BIO AOP, Seignemartin	1-
										Quatre-Quarts Leztroy	1-2-3-
	12	lundi 16 mars	Allergène	mardi 17 mars	Allergène	mercredi 18 mars	Allergène	jeudi 19 mars	Allergène	vendredi 20 mars	Menu Les Animaux Rigolos Allergène
		--	--	Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Terrine de Brocolis BIO Leztroy & Mayonnaise Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe aux Légumes BIO Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-
		Colombo d'Aiguiette de Poulet Français	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature BIO de St-Jean Sauce Tomato Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Gratin Crémeux au Colin & Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Falafel Tomatés BIO de Sassenages & Sauce Fromage Blanc BIO	1-2-3-8-10-14-
		Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-		
		Pommes de Terre BIO Vapeur	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Torsades Pois/Blé HVE Alpina Savoie	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Purée de Carottes BIO au Cumin	1-2-3-8-
		Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-								
		Brie des Pâturages Comtois	1-			Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont Aiguille	1-	Dès de Gruyère IGP de Franche-Comté	1-	Emmental Râpé Français	1-
		Purée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaïsons	--	Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier	1-	Quartiers d'Orange BIO	--	Banane des Antilles	--	Gâteau au Miel de Haute-Savoie Leztroy	1-2-3-
	13	lundi 23 mars	Allergène	mardi 24 mars	Allergène	mercredi 25 mars	Allergène	jeudi 26 mars	Menu Les Héros Imaginaires Allergène	vendredi 27 mars	Allergène
		Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
		Colombo de Colin & ses Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-	Diot de La Maison Hofer à la Vigneronne	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO Sauce Pesto Crémeuse	1-2-3-8-10-11-14-	Sauté de Bœuf BIO GAEC des Savoie & du Jura	1-2-3-8-10-14-
		Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Petits Pois Eluvés	1-2-3-8-	Ceufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
		Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT HVE de Savoie	1-2-3-8-	Purée de Pois Cassés BIO	1-2-3-8-			Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-
		Raclette IGP de La Fruitière des Bornes	1-	Légumes Sautés Sésame (Carottes & Haricots Verts BIO)	1-2-3-7-8-12-	Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-				
		Comté BIO AOP, Seignemartin	1-	Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet				Sablé Minion Leztroy	1-2-3-7-	Meule de Savoie BIO	1-
		Pomme BIO de Lacroix, à Cercier	--	à la Confiture de Fraises Lezsaïsons	1-	Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Purée Pomme & Banane Lezsaïsons	--	Quartiers d'Orange BIO	--
	14	lundi 30 mars	Allergène	mardi 31 mars	Allergène	mercredi 1 avr.	Allergène	jeudi 2 avr.	Allergène	vendredi 3 avr.	Menu de Pâques Allergène
		Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Carottes de Reignier Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	--	--
		Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Ravioles Emmental & Basilic BIO de Royans	1-2-3-8-10-14-	Tranche de Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Bœuf BIO Français Sauce Paprika & Câpres	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-
		Hachis Parmentier de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-			Ceufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Keffa BIO Sauce Paprika & Câpres	1-2-3-8-10-14-		
						Crozels BIO Alpina Savoie Crémeux	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie aux Epices Douces	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
		Reblochon AOP BIO de La Fruitière de Peguet, Fillings	1-							Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-
		Brie des Pâturages Comtois	1-			Fromage Blanc BIO de Minzier		Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises	1-	Ceuf Chocolat au Lait & Cœur Lacté BIO de Belledonne	1-2-3-7-9-11-12
		Purée Pomme HVE Lezsaïsons	--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz	1-	à la Confiture de Framboises BIO Lezsaïsons	1-	Pomme BIO d'Atout Pomme	--	Crème Dessert Leztroy Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-

Substitut fromage MATERNELLE
Substitut SANS VIANDE & SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Cœuf	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