

Semaine	23	lundi 2 juin	mardi 3 juin	mercredi 4 juin	jeudi 5 juin	Menu Crétois 06/06
		Carottes BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux Pommes de Terre Yaourt à la Cerise BIO de Minzier	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier Epinards Français Crèmeux au Lait BIO Pastèque à Croquer	Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises Palet Pané de Pois/Blé, Coco, Curry & sa sauce Fromage Blanc Tian Provençal Beaufort AOP de Haute-Maurienne Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons	Chipolata de La Maison Hofer, Challonges Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie Purée de Brocolis BIO Raclette IGP de Savoie Cerises	Tomates de Gaillard, Vinaigrette Leztroy & Dès de Féta AOP Gamapilafo, Filet de Poulet Français au Citron Riz Camarguais IGP BIO au Citron Yaourt Fermier HVE du GAEC du Prè-Jourdan Sucré & Muesli Leztroy
	24	Lundi de Pentecôte 09/06	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
		Férié	Taboulé Oriental, Semoule, Boulghour & Concombre BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Tartare Leztroy Carottes BIO à la Crème Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	Radis Roses & Beurre Œufs Brouillés BIO Français au Fromage Riz BIO cuit façon Pilaf Ratatouille Tradition Melon Charentais HVE Français	Escalope de Porc de La Ferme de Challonges au Curry Macaronis BIO Alpina Savoie Concassé de Tomate Bûchette de Chèvre Abricot	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Sauté de Veau HVE Français Sauce Marengo Pommes de Terre à la Vapeur Abondance AOP Gâteau au Yaourt BIO & Amande Leztroy
	25	lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
		Crèmeux aux 2 Saumons Torsades BIO Alpina Savoie Courgettes BIO Sautées Tome des Bauges AOP Pastèque à Croquer	Melon Charentais HVE Français Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Mélange Aubergines & Tomates Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO de Minzier	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Ecrasé de Pommes de Terre Petits Pois Etuvés Gâteau aux Framboises Leztroy	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Gnocchis BIO Sauce Pesto Emmental Râpé Français Nectarine BIO	Concombre BIO Français à la Crème Bourguignon de Boeuf BIO des GAEC de Savoie & Jura Semoule BIO Alpina Savoie Panacotta à la Fraise Leztroy
Semaine	26	lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	Menu Plaisir ! 26/06	vendredi 27 juin
		Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Diot au Vin Blanc de La Maison Hofer, Challonges Polenta BIO Tradition Meule de Savoie BIO Abricot	Taboulé Oriental, Semoule, Pois Chiche & Concombre BIO Boulettes de Lentilles Vertes BIO, coulis Tomaté Lezsaisons Haricots Verts BIO Français Persillés Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Concombre BIO Français à la Bulgare Emincé de Dinde Française sauce Crème Coquillettes BIO Alpina Savoie P'tit Suisse Sucré Cerises	Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Croque Monsieur Leztroy (Jambon, Fromage et Tomate) Pommes de Terre façon Potatoes Fondant au Chocolat Leztroy Glaçage façon Mille-Feuille	P'tit Colin Sauce Aurore Riz BIO cuit façon Pilaf Aubergines & Courgettes BIO Confites Brie des Pâturages Comtois Biscuit Spéculos Leztroy
Semaine	27	lundi 30 juin	mardi 1 juil.	mercredi 2 juil.	jeudi 3 juil.	vendredi 4 juil.
		Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde Pommes de Terre Vapeur Comté AOP BIO Pêche BIO	Radis Roses & Beurre Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Boulghour BIO Gonflé Reblochon Fruittier BIO AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Abricot	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO au Cumin Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Melon Charentais HVE Français	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Royans, sauce Tomate Leztroy Fromage Blanc BIO de Minzier au Caramel BIO Lezsaisons	Sandwich Jambon Blanc, Gruyère IGP & Beurre Chips Gourde de Compote de Pomme BIO Cake à la Banane BIO Leztroy

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 JUIN 2025

23	lundi 2 juin		Allergène	mardi 3 juin		Allergène	mercredi 4 juin		Allergène	jeudi 5 juin		Allergène	vendredi 6 juin		Menu Crétois	Allergène	
	Carottes BIO en Vinaigrette		1-2-3-8-10-14-	Salade de Pépinettes BIO Apina Savoie Tex		1-2-3-8-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises		1-2-3-8-10-14-	--		--	Tomates de Gaillard & Viniagrette Leztroy			1-2-3-8-10-14-	
	Brandade de Colin aux Pommes de Terre		1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage,Œufs BIO & Lait BIO de		1-2-3-8-10-14-	Palet Pané de Pois/Blé, Coco, Curry & sa sa		1-2-3-8-10-11-14-	Chipolata Grillée de La Maison Hofer, Chall		1-2-3-8-10-14-	Gamapilaf (Cube de Filet de Poulet Franç			1-2-3-8-10-14-	
	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette		1-2-3-8-10-14-							Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blanc		1-2-3-8-10-14-	Crèmeux Emincé Végétal Courgette & Citr			1-2-3-8-10-14-	
	& Purée de PDT		1-2-3-8-	Epinards Français au Lait BIO de Minzier		1-2-3-8-	Tian Provençal		1-2-3-8-	Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie		1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO au Citron			1-2-3-8-	
										Purée de Brocolis BIO		1-2-3-8-					
										Raclette IGP de Savoie		1-					
							Beaufort AOP		1-	Brie des Pâturages Comtois		1-	Dès de Fêta AOP			1-	
	Yaourt à la Cerise BIO de Minzier		1-	Pastèque à Croquer		--	Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons		--	Cerises, selon Maturité		--	Yaourt Fermier HVE du GAEC du Prê-Jourda			1-	
	24	lundi 9 juin		Lundi de Pentecôte	Férié	Allergène	mardi 10 juin		Allergène	mercredi 11 juin		Allergène	jeudi 12 juin		Allergène	vendredi 13 juin	
Salade de Betteraves HVE & Maïs			1-2-3-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule, Boulghour et Ca		1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre		1-	--		--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy			1-2-3-8-10-14-	
Brudet aux Poissons (Colin & Sardine)			1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Plein Filet d'Alaska Pané & sauce Tartare Lez		1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés au Fromage		1-2-3-8-10-14-	Escalope de Porc de La Ferme de Challeng		1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau HVE Français Marengo			1-2-3-8-10-14-	
Cake aux Olives Leztroy			1-2-3-8-10-14-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie à l'Huile		1-2-3-8-	Ciz BIO Français cuit Pilaf		1-2-3-8-	Quenelle Nature à la Béchamel		1-2-3-8-10-14-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO			1-2-3-8-	
Polenta BIO Tradition			1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème		1-2-3-8-	Riz BIO cuit Pilaf		1-2-3-8-	Macaronis BIO Alpina Savoie		1-2-3-8-	Pommes de Terre Vapeur			1-2-3-8-	
Courgettes BIO Pistou			1-2-3-8-				Ratatouille aux Légumes de Saison		1-2-3-8-	Concassé de Tomate		1-2-3-8-					
										Bûchette de Chèvre		1-					
Fromage de Région			1-	Flan Vanille au Lait BIO de Minzier		1-2-3-	Melon Charentais HVE Français		--	Abricot, selon Maturité		--	Abondance AOP			1-	
25		lundi 16 juin			Allergène	mardi 17 juin		Allergène	mercredi 18 juin		Allergène	jeudi 19 juin		Allergène	vendredi 20 juin		
	--			--	Melon Charentais HVE Français		--	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy		1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Sauce Vinaigrette Leztroy		1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO Français à la Crème			1-2-3-8-10-14-
	Crèmeux Deux Saumons			1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de Royans sauce Tom		1-2-3-8-10-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti		1-2-3-8-10-14-	Gnocchi BIO Sauce Crèmeuse au Pesto		1-2-3-8-10-11-14-	Bourguignon de Bœuf BIO des GAEC de Sa			1-2-3-8-10-14-
	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Toma			1-2-3-8-10-14-				Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsc		1-2-3-8-10-14-				Bolognaise de Pois BIO Français			1-2-3-8-10-14-
	Torsades BIO Alpina Savoie			1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit Pilaf		1-2-3-8-	Ecrasé de Pommes de Terre		1-2-3-8-				Semoule BIO Alpina Savoie			1-2-3-8-
	Courgettes BIO Sautées			1-2-3-8-	Tomates & Aubergines		1-2-3-8-	Petits Pois Etuvés		1-2-3-8-							
	Tome des Bauges AOP			1-													
	Comté BIO AOP			1-													
	Pastèque à Croquer			--	Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO		1-2-3-7-	Gâteau aux Framboises Leztroy		1-2-3-	Fromage Râpé Français		1-	Panacotta à la Fraise Leztroy			1-2-3-
	26	lundi 23 juin			Allergène	mardi 24 juin		Allergène	mercredi 25 juin		Allergène	jeudi 26 juin		Allergène	vendredi 27 juin		
Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy			1-2-3-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule, Pois Chiche et C		1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO Français à la Bulgare		1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy		1-2-3-8-10-14-	--			--	
Diot au Vin Blanc de La Maison Hofer, Chall			1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Lentilles Vertes BIO & sa sauce		1-2-3-8-10-14-	Emincé de Dinde Française Sauce Crèmeu		1-2-3-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & sauce Barbecu		1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin Sauce Aurore			1-2-3-4-5-6-8-10-14	
Quenelle Nature sauce Tomate			1-2-3-8-10-14-				Dahl de Lentilles Corail BIO		1-2-3-8-10-11-14-	Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO		1-2-3-8-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette			1-2-3-8-10-14-	
Polenta BIO Tradition			1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Français Persillés		1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie		1-2-3-8-	PDT Rôties au Four		1-2-3-8-	Riz BIO cuit Pilaf			1-2-3-8-	
													Aubergine & Courgette BIO Confités			1-2-3-8-	
Meule de Savoie BIO			1-				P'tit Suisse Sucré		1-	Dés de Gruyère IGP de Franche-Comté		1-	Brie des Pâturages Comtois			1-	
Abricot, selon Maturité			--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-		1-	Cerises, selon Maturité		--	Purée de Pomme HVE Lezsaisons		--	Sablé Spéculos Leztroy			1-2-3-	
27		lundi 30 juin			Allergène	mardi 1 juil.		Allergène	mercredi 2 juil.		Allergène	jeudi 3 juil.		Allergène	vendredi 4 juil.		
	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy			1-2-3-8-10-14-	Radis Roses et Beurre		1-	--		--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy		1-2-3-8-10-14-	--			--
	Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde			1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin & ses Petits Légumes de		1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français		1-2-3-8-10-14-	Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Roya		1-2-3-8-10-14-	Sandwich Jambon Blanc, Gruyère IGP & Be			1-2-3-8-10-14-
	Flan de Courgette BIO			1-2-3-8-	Colombo aux Petits Légumes de Saison		1-2-3-8-10-11-14-							Sandwich Thon & Mayonnaise			1-2-3-4-5-6-8-10-14-
	Pommes de Terre Cuisson Vapeur			1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé		1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf		1-2-3-8-				Chips			1-2-3-8-
								Courgettes BIO au Cumin		1-2-3-8-							
	Comté BIO AOP			1-	Reblochon BIO AOP de La Fromagerie Pegu		1-	Carré du Trièves BIO de la Laiterie du Mont-		1-	Fromage Blanc BIO de Minzier		1-2-3-	Gourde Compote de Pomme BIO			--
					Camembert des Pâturages Comtois		1-										
					Abricot, selon Maturité		--				au Caramel BIO Lezsaisons						

Substitut fromage MATERNELLE

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