

		lundi 7 avril	mardi 8 avril	Menu Polonais 10/04	vendredi 11 avril
15 Semaine		<p>Parmentière de Pommes de Terre BIO</p> <p>Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier</p> <p>Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>P'tit Suisse Sucré</p>	<p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette</p> <p>P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla</p> <p>Reblochon Fruitiier AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Chiffonnade de Laitue Romaine, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP</p> <p>Boulette de Boeuf BIO Français sauce Paprika & Câpres</p> <p>Écrasé de Pommes de Terre BIO</p> <p>Tarte aux Pommes BIO façon Crumble Leztroy</p>	<p>Filet de Poulet Français Nouvelle Agriculture à l'Italienne</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée</p> <p>Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>
	16 Semaine	<p>Carotte & Chou BIO façon Coleslaw</p> <p>Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans, sauce Tomate Leztroy</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>Dos de Lieu façon Dugléré</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Purée Carottes & Lentilles Corail BIO</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Ananas, Sirop de Vanille</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Chipolata Grillée de La Salaison du Mont-Charvin, Doussard</p> <p>Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Abondance AOP des Fruitières de Haute-Savoie</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Menu de Pâques 18/04</p> <p>Salade de Betteraves Rouge BIO</p> <p>Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura sauce Forestière</p> <p>Pommes de terre Grenailles BIO Rôties</p> <p>Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p> <p>Œuf Chocolat au Lait & Coeur Lacté BIO, de Belledonne</p>
17 Semaine		Vacances Scolaires 21/04	mardi 22 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
		L'équipe Leztroy	Vous Souhaite de	Bonnes Vacances !	



MENU POLOGNAIS



Jeudi 10 avril 2025



Chiffonnade de **L**aitue **R**omaine,
Vinaigrette **L**eztroy & **D**ès de **G**ruyère IGP



Cloppse

(Boulette de Bœuf BIO Français sauce Paprika & Câpres)



Ecrasé de **P**omme de **T**erre BIO



Szarlotka

(Tarte aux Pommes BIO avec Crumble)



Atelier Faverges - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent être 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

Semaine	15		16		17		18							
	lundi 7 avr.	Allergène	mardi 8 avr.	Allergène	lundi 14 avr.	Allergène	mardi 15 avr.	Allergène	mercredi 16 avr.	Allergène	jeudi 17 avr.	Allergène	vendredi 18 avr.	Allergène
Semaine	Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave Français façon Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave Français façon Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave Français façon Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Chiffonnade de Laitue Romaine & Vinaigre	1-2-3-8-10-14-	Filet de Poulet Française NA Poché à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-
	Quiche au Fromage, Œuf & Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin façon Paëlla, au Riz BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Tranche de Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin façon Paëlla, au Riz BIO	1-2-3-8-10-14-	Tranche de Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Bœuf BIO Français sauce Paprika	1-2-3-8-10-14-	Cake aux Olives	1-2-3-8-10-14-
	Petits-Pois et Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8	Paëlla aux Légumes	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta Hari&Co sauce	1-2-3-7-8-10-14-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-
	P'tit Suisse Sucré	1-	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-	Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT BIO	1-2-3-8-	Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt de la Neige	1-2-3-8-
Semaine			Reblochon AOP de La Fruitière de Peguet, France	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Tomme Fruitière de Hauteville-sur-Fière	1-	Dès de Gruyère IGP	1-	Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1-
			Pomme BIO de Cercier	--	à la Confiture de Cerise Lezsaisons	--	Ananas Sirop de Vanille	--	Cake au Citron Leztroy	1-2-3-	Tarte aux Pommes BIO avec Crumble (Sarrasin)	1-2-3-	Banane BIO des Antilles	--
Semaine														
Semaine														
Semaine														
Semaine														

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