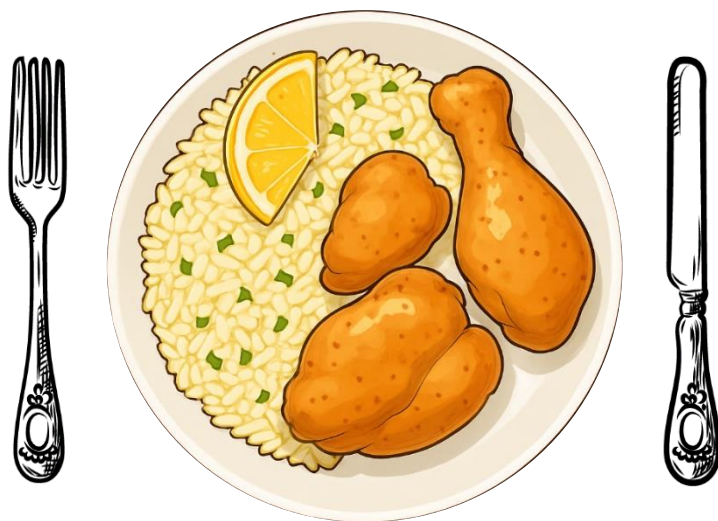


Semaine	23	lundi 2 juin	mardi 3 juin	jeudi 5 juin	Menu Crétois 06/06
	Semaine	Carottes BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux Pommes de Terre Yaourt à la Cerise BIO de Minzier	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier Epinards Français Crèmeux au Lait BIO Pastèque à Croquer	Chipolata Grillée de La Salaison du Mont-Charvin, Doussard 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	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
	Semaine	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	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	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
	Semaine	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	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	Menu Plaisir ! 24/06	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
	Semaine	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Diot au Vin Blanc de La Salaison du Mont-Charvin, Doussard Polenta BIO Tradition Meule de Savoie BIO Abricot	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	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Steak Haché BIO Français & sauce Barbecue Leztroy Pommes de Terre Rôties Purée de Pomme HVE Lezsaisons	P'tit Colin Sauce Aurore Riz BIO cuit façon Pilaf Aubergines & Courgettes BIO Confités Brie des Pâturages Comtois Biscuit Spéculos Leztroy
Semaine	27	lundi 30 juin	mardi 1 juil.	jeudi 3 juil.	vendredi 4 juil.
	Semaine	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 Fruiter AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Abricot	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



MENU CRETOIS

Vendredi 06 juin 2025

Tomates de Gaillard, Vinaigrette Leztroy
& Dèes de Féta AOP

~~~

Gamopilafo  
(Filet de Poulet Français, Courgette & Thym)

Riz Camarguais IGP BIO au Citron

~~~

Yaourt Fermier HVE du GAEC du Pré Jourdan Sucré
& Muesli Leztroy

Atelier Faverges - 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	1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Salade de Pépinielles 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 & Vinaigrette Lezroy		1-2-3-8-10-14-
		Brandade de Colin aux Poririmes 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 so	1-2-3-8-10-11-14-	Chipolata Grillée de La Saison du Mont-C	1-2-3-8-10-14-	Gamapilafo (Cube de Filet de Poulet Franç		1-2-3-8-10-14-
		Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-					Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Toma	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux Emincé Végétal Courgette & Citra		1-2-3-8-10-14-
	24	& Purée de PDT	1-2-3-8-	Epinars 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-			
						Beaufort AOP	1-	Raclette IGP de Savoie	1-	Dès de Féta AOP		1-
		Yaourt à la Cerise BIO de Minzier	1-	Pastèque à Croquer	—	Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons	—	Brie des Pâturages Comtois	1-	Yaourt Fermier HVE du GAEC du Prè-Jourda		1-
	25							Cerises, selon Maturité	—			
		lundi 9 juin	Lundi de Pentecôte Férié	Allergène	mardi 10 juin	Allergène	mercredi 11 juin	Allergène	jeudi 12 juin	Allergène	vendredi 13 juin	Allergène
		Salade de Betteraves HVE & Maïs	1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule, Boulghour et C	1-2-3-8-10-14-1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Radis Roses & Beurre	1-	—	—	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy		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 Le	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Parc de La Ferme de Challong	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau HVE Français Marengo		1-2-3-8-10-14-
	26	Cake aux Olives Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie à l'Huile	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-			
				Flan Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Melon Charentais HVE Français	—	Bûchette de Chèvre	1-			
	27	Fromage de Région	1-					Abricot, selon Maturité	—	Abondance AOP		1-
		lundi 16 juin	Allergène	mardi 17 juin	Allergène	mercredi 18 juin	Allergène	jeudi 19 juin	Allergène	vendredi 20 juin	Allergène	
		—	—	Melon Charentais HVE Français	—	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Sauce Vinaigrette Lezroy	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 Crémeuse au Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Bourguignon de Bœuf BIO des GAEC de Sa		1-2-3-8-10-14-
	28	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Toma	1-2-3-8-10-14-			Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsa	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-					Fromage Râpé Français	1-			
	29	Comté BIO AOP	1-									
		Pastèque à Croquer	—	Crème Dessert Chocolat Lezroy, au Lait BIO	1-2-3-7-	Gâteau aux Framboises Lezroy	1-2-3-			Panacotta à la Fraise Lezroy		1-2-3-
	30	lundi 23 juin	Allergène	mardi 24 juin	Allergène	mercredi 25 juin	Allergène	jeudi 26 juin	Allergène	vendredi 27 juin	Allergène	
		Tomates de Gaillard & Vinaigrette Lezroy	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 Lezroy	1-2-3-8-10-14-	—		—
		Diot au Vin Blanc de La Saison du Mont-C	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Lentilles Vertes BIO & sa sauce	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Dinde Française Sauce Crémeu	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-
	31	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 Confites		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 Lezroy		1-2-3-
	32	lundi 30 juin	Allergène	mardi 1 juil.	Allergène	mercredi 2 juil.	Allergène	jeudi 3 juil.	Allergène	vendredi 4 juil.	Allergène	
		Tomates de Gaillard & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses et Beurre	1-	—	—	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy	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 Roy	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-
	33	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-					
				Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, &	1-							
		Comté BIO AOP	1-	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Carré du Trièves BIO de la Laiterie du Mont-	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-2-3-	Gourde Compote de Pomme BIO		—
	34	Pêche BIO	—	Abricot, selon Maturité	—	Melon Charentais HVE Français	—	au Caramel BIO Lezsaisons	—	Cake à la Banane BIO Lezroy		1-2-3-

Substituit fromage MATERNELLE
Substituit 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