

Restaurant Scolaire : ARCHAMPS ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2025

36
Semaine

Rentrée Scolaire 01/09	mardi 2 sept.	mercredi 3 sept.	jeudi 4 sept.	vendredi 5 sept.
Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans , sauce Tomate Leztroy Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Parolsses	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Riz BIO cuit façon Pilaf Poêlée de Haricots Verts BIO Français Meule de Savoie BIO Nectarine BIO	Concombre BIO à la Crème Colombo d'Emincé de Dinde Française Blé BIO au Beurre Aubergines & Courgettes BIO Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Jambon Blanc Français Purée de Carottes & Lentilles Corail BIO Petits Pois Etuvés Brie des Pâturages Comtois Muffin à la Framboise Leztroy	Tomates de Gallard & Vinaigrette Leztroy Sleak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus Pommes de Terre de Savoie façon Potatoes Tome AOP des Bauges Grappe de Raisin

37
Semaine

lundi 8 sept.	mardi 9 sept.	mercredi 10 sept.	jeudi 11 sept.	vendredi 12 sept.
Belleraves HVE Françaises en Vinaigrette Dos de Lieu Sauce Aurore Boulghour BIO Gontlé Courgettes BIO au Cumin Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Pommes de Terre en Parmentière Quiche au Fromage, Ceufs BIO Français & Lait BIO de La Ferme de Minzier Epinards Français Crèmeux au Lait BIO de Minzier Melon Charentais HVE	Tomates de Gallard & Vinaigrette Leztroy Risotto Camarguais aux Légumes du Soleil, Riz Camarguais IGP BIO & Courgettes BIO Camembert des Pâturages Comtois Crumble aux Mirabelles	Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savole au Beurre Carottes BIO à la Crème Raclette IGP de La Fruitière des Bornes , Arbuisigny Purée Pomme & Pêche Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Lasagnes de Boeuf Français Fromage Blanc BIO de Minzier, Confiture de Fraises Lezsaisons

38
Semaine

lundi 15 sept.	mardi 16 sept.	mercredi 17 sept.	jeudi 18 sept.	vendredi 19 sept.
Aiguillette de Poulet Français à la Crème Polenta BIO Tradition Concassé de Tomates Gruyère IGP , de Franche-Comté Sablé Spéculos Leztroy	Radis Roses de l'Aln & Beurre Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans , Sauce Tomatée Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Bûchette de Chèvre Prune BIO Française	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Escalope de Porc de Région à la Moutarde Torsades HVE Alpina Savole à la farine de Pois & de Blé Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Alguille Grappe de Raisin	Tomates de Gallard & Vinaigrette Leztroy Colombo de Colin & ses Petits Légumes Semoule BIO Alpina Savole Gontlée Flan Chocolat, Lait BIO de Minzier	Concombre BIO façon Tzatziki Sauté de Veau Français Marengo Pommes de Terre HVE de Savoie cuites au Four P'tit Suisse Sucré

39
Semaine

lundi 22 sept.	mardi 23 sept.	mercredi 24 sept.	Menu Plaisir 25/09	vendredi 26 sept.
Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli à la Confiture d'Abricot Lezsaisons	Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices Blé BIO au Beurre Tomates & Poivrons façon Basquaise Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet , Fillinges Grappe de Raisin	Radis Roses de l'Aln & Beurre Dos d'Eglefin en Court-Mouillement Purée de Chou-Fleur & Haricot Lingot BIO Beaufort AOP de Haute-Maurienne Melon Charentais HVE	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Ceufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons Pizza Leztroy aux Fromages Mousse au Chocolat Leztroy	Concombre BIO à la Crème Ceufs Brouillés BIO Français au Fromage Riz Basmati BIO Courgettes BIO façon Barbecue Cake Marbré au Polimarron BIO Leztroy

40
Semaine

lundi 29 sept.	mardi 30 sept.	mercredi 1 oct.	jeudi 2 oct.	vendredi 3 oct.
Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy Macaronis BIO Alpina Savole & sa Sauce Carbonara Leztroy Emmental Râpé Français Pomme HVE	Tomates & Vinaigrette Leztroy P'tit Colin Crémé Riz BIO cuit façon Pilaf Purée de Brocolis BIO Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savole Falafels BIO de Sassenage & sa Sauce Fromage Blanc Haricots Verts BIO Français Persillés Brie des Pâturages Comtois Moelleux au Chocolat Leztroy	Sauté de Filet de Poulet Français sauce Crèmeuse Gratin PDT & Butternut BIO Comté AOP Seignemartin Crumble Pomme, Poire & Spéculos Leztroy	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dés de Gruyère IGP Sauté de Boeuf BIO des GAEC Savoie & Jura Bourguignon Polenta BIO Tradition Poire BIO de Cercier

Atelier Rochois - Allergènes 5J

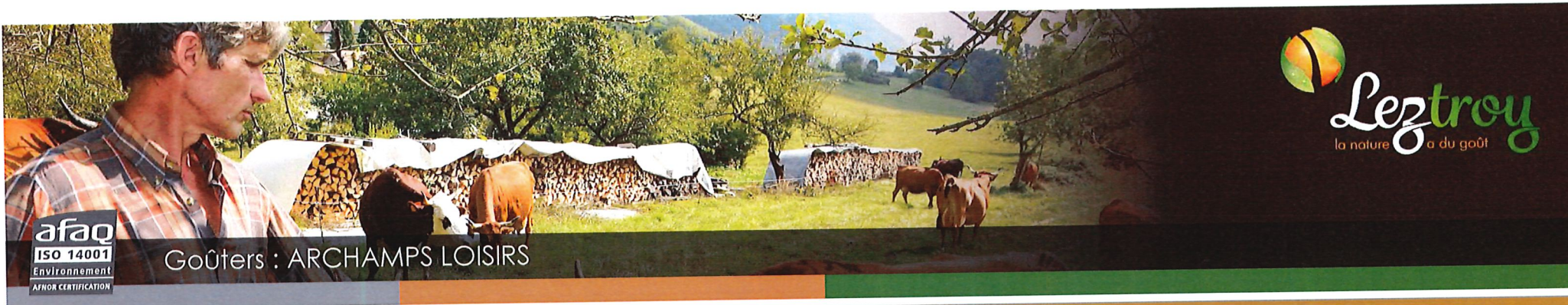
Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent étre modifiés en fonction des opportunités de la Saison
Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
Nous ne pouvons vous garantir à 100 % de la composition d'un plat, la liste des allergènes est à titre indicatif

36	Lundi 1 sept.	Allergène	Mardi 2 sept.	Allergène	Mercredi 3 sept.	Allergène	Jeudi 4 sept.	Allergène	Vendredi 5 sept.	Allergène
37	Lundi 8 sept.	Allergène	Mardi 9 sept.	Allergène	Mercredi 10 sept.	Allergène	Jeudi 11 sept.	Allergène	Vendredi 12 sept.	Allergène
38	Lundi 15 sept.	Allergène	Mardi 16 sept.	Allergène	Mercredi 17 sept.	Allergène	Jeudi 18 sept.	Allergène	Vendredi 19 sept.	Allergène
39	Lundi 22 sept.	Allergène	Mardi 23 sept.	Allergène	Mercredi 24 sept.	Allergène	Jeudi 25 sept.	Allergène	Vendredi 26 sept.	Allergène
40	Lundi 29 sept.	Allergène	Mardi 30 sept.	Allergène	Mercredi 1 oct.	Allergène	Jeudi 2 oct.	Allergène	Vendredi 3 oct.	Allergène

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



Goûters : ARCHAMPS LOISIRS

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2025

36

Semaine

mercredi 3 sept.

Gâteau au **Yaourt BIO** & Amande **Leztroy**

37

Semaine

mercredi 10 sept.

Pain BIO

Chocolat au Lait à Tartiner **Leztroy**

38

Semaine

mercredi 17 sept.

Gâteau Roulé au Chocolat **Leztroy**

39

Semaine

mercredi 24 sept.

Gâteau aux Framboises **Leztroy**

40

Semaine

mercredi 1 oct.

Pain BIO

Confiture **Lezsaisons**

Allergènes - Les GOÛTERS Moyens-Grands

Ces Goûters sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des contraintes ou opportunités de la Saison
Nous ne pouvons pas vous garantir à 100% de la composition d'un plat, la liste des allergènes est à titre indicatif

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2025	Semaine	36		37		38		39		40	
		lundi 1 sept.	Allergène	mardi 2 sept.	Allergène	mercredi 3 sept.	Allergène	jeudi 4 sept.	Allergène	vendredi 5 sept.	Allergène
		Petit Suisse Nature	1-	Fromage Blanc Nature	1-	Gruyère IGP	1-	Yaourt Nature BIO de Minzler	1-	Fromage Blanc Nature	1-
		Sablé au Gruyère IGP	1-2-3-	Pain BIO	2-	Pain BIO	2-	Pain aux Céréales BIO de Belledonne	2-9-11-12-13-	Cake Marbré	1-2-3-7-
Semaine	36	Pêche BIO	--	Purée Pomme/Banane Lezsaisons	--	Abricot BIO	--	Confiture Lezsaisons	--	Melon	--
		lundi 8 sept.	Allergène	mardi 9 sept.	Allergène	mercredi 10 sept.	Allergène	jeudi 11 sept.	Allergène	vendredi 12 sept.	Allergène
		Yaourt Nature BIO de Minzler	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Yaourt Nature BIO de Minzler	1-	Fromage Blanc Nature	1-	Petit Suisse Nature	1-
		Brûlée à Tête	1-2-3-	Pain BIO	2-	Pain BIO	2-	Gâteau Roulé à la Confiture Lezsaisons	1-2-3-	Pain BIO	2-
Semaine	37	Abricot BIO	--	Purée Pomme BIO Lezsaisons	--	Pêche BIO	--	Banane des Antilles	--	Nectarine BIO	--
		lundi 15 sept.	Allergène	mardi 16 sept.	Allergène	mercredi 17 sept.	Allergène	jeudi 18 sept.	Allergène	vendredi 19 sept.	Allergène
		Petit Suisse Nature	1-	Yaourt Nature BIO de Minzler	1-	Fromage Blanc Nature	1-	Petit Suisse Nature	1-	Beurre des Pâturages Comtois	1-
		Pain BIO	2-	Muffin aux Pommes	1-2-3-	Pain BIO	2-	Quatre-Quarts	1-2-3-	Pain BIO	2-
Semaine	38	Pêche BIO	--	Purée Pomme/Banane Lezsaisons	--	Nectarine BIO	--	Prunes BIO Française	--	Banane des Antilles	--
		lundi 22 sept.	Allergène	mardi 23 sept.	Allergène	mercredi 24 sept.	Allergène	jeudi 25 sept.	Allergène	vendredi 26 sept.	Allergène
		Petit Suisse Nature	1-	Fromage Blanc Nature	1-	Fromage Blanc Nature	1-	Gruyère IGP	1-	Yaourt Nature BIO de Minzler	1-
		Pain BIO	2-	Pain BIO	2-	Gâteau aux Framboises	1-2-3-	Brûlée Tressée	1-2-3-	Pain BIO	2-
Semaine	39	Nectarine BIO	--	Pomme BIO	--	Banane des Antilles	--	Purée Pomme BIO Lezsaisons	--	Purée Pomme/Banane Lezsaisons	--
		lundi 29 sept.	Allergène	mardi 30 sept.	Allergène	mercredi 1 oct.	Allergène	jeudi 2 oct.	Allergène	vendredi 3 oct.	Allergène
		Petit Beurre	1-	Fromage Blanc Nature	1-	Yaourt Nature BIO de Minzler	1-	Chocolat au Lait à Tartiner Leztroy	1-7-	Petit Suisse Nature	1-
		Pain BIO	2-	Sablé Vanille	1-2-3-	Pain BIO	2-	Pain BIO	2-	Cake aux Pommes BIO	1-2-3-
Semaine	40	Pêche BIO	--	Prunes BIO Française	--	Purée Pomme BIO Lezsaisons	--	Grappe de Raisin	--	Purée Pomme/Banane Lezsaisons	--

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