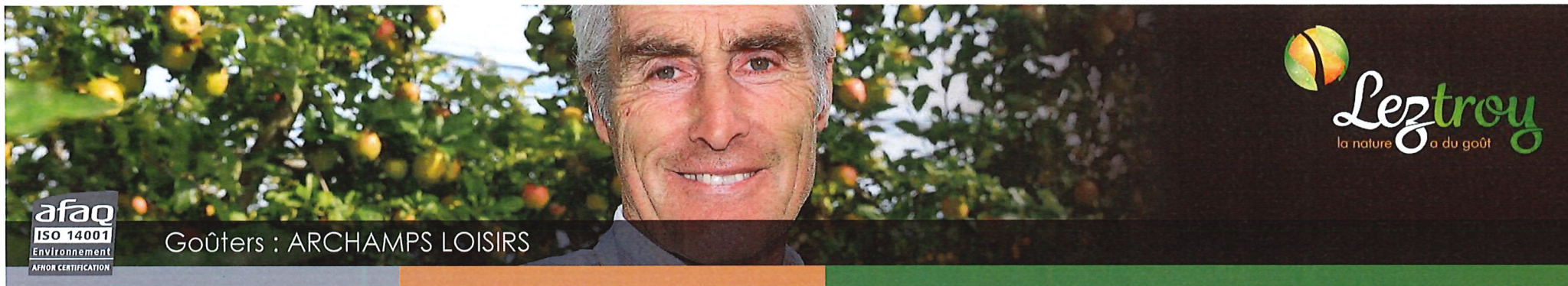


MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2025

Semaine	45	Rentrée Scolaire 03/11	mardi 4 nov.	mercredi 5 nov.	jeudi 6 nov.	vendredi 7 nov.
		Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés <b>Raviolis Champignons &amp; Ail des Ours BIO</b> de <b>Royans</b> , sauce Crémée au Pesto Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Compotée Pomme &amp; Poire BIO</b> Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> de Minzler	<b>Belleraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette Gratin <b>PDT BIO</b> , Jambon <b>Français</b> & Béchamel au <b>Lait BIO</b> Carrot Cake <b>Leztroy</b>	Velouté de Courgette <b>Lezsaisons</b> Sauté de Veau <b>Français</b> aux Olives <b>Macarons BIO</b> Alpina Savole <b>Abondance AOP</b> de Nos Fruilières <b>Poire BIO</b> de Cercier	Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> à la Provençale <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Polimarrons BIO</b> Rôlis <b>Yaourt à la Châtaigne BIO</b> de Minzler
	46	lundi 10 nov.	Féribé 11/11	mercredi 12 nov.	jeudi 13 nov.	Les Délices des Princesses 14/11
		Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Dos de Lieu façon Dugléré Petits Pois & Carottes de <b>Reignier</b> Etuvés Cake aux <b>Pommes BIO</b> <b>Leztroy</b>	Féribé	<b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b> Gratin de <b>Courge Spaghelli BIO</b> Brie des <b>Pâturages Comtois</b> <b>Purée de Pomme HVE</b> <b>Lezsaisons</b>	Boulette de Pois façon Kefla Sauce Massalé <b>Semoule BIO</b> de <b>Savole</b> Gonflée Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de Minzler Façon Stracciatella	<b>Soupe Butternut BIO</b> <b>Lezsaisons</b> & <b>Dès de Gruyère IGP</b> , de <b>Franche-Comté</b> Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel & Epices <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf <b>Pomme BIO</b> de Chevrier & Meringue Suisse <b>Leztroy</b>
Semaine	47	lundi 17 nov.	mardi 18 nov.	mercredi 19 nov.	Menu Beaujolais 20/11	vendredi 21 nov.
		Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare <b>Leztroy</b> <b>Coquillettes BIO</b> Alpina Savole au Beurre <b>Epinards BIO</b> Français au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli <b>Raclette IGP</b> de La Fruilière des Bornes, Arbusigny <b>Compotée Pomme &amp; Coing BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	Salade de <b>Lenilles Vertes BIO</b> <b>Quenelle Nature BIO</b> de St-Jean Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b> Chou-Fleur Béchamel <b>Yaourt Fermier BIO</b> de La Ferme du Crêt Joli à la <b>Confiture d'Abricot BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	Rôti de Boeuf <b>Français</b> & son Jus Patate Douce Rôtie au Four <b>Blettes BIO</b> à la Tomate <b>Carré du Trièves BIO</b> de La Laiterie du Mont-Aiguille <b>Clémentine Corse IGP</b>	Salade de <b>Carottes BIO</b> à la Vigneronne Saucisson à Cuire de <b>La Salaison des Alpes</b> , à <b>La-Roche-sur-Foron</b> Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de <b>Savole</b> <b>Jus de Pomme BIO</b> de Lacroix, à Cercier Sablé <b>Polimarron BIO</b> de <b>Savole</b> & Chocolat <b>Leztroy</b>	<b>Polage Saint Germain BIO</b> <b>Lezsaisons</b> Chili Sin Carne, au <b>Pois BIO</b> Français <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Tomme IGP</b> de la Fruilière de Hauteville-sur-Fier Banane des Antilles
Semaine	48	lundi 24 nov.	mardi 25 nov.	mercredi 26 nov.	jeudi 27 nov.	vendredi 28 nov.
		<b>Belleraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette Brandade de Colin aux <b>PDT &amp; Butternut BIO</b> <b>Reblochon AOP</b> de La Fromagerie Peguet, Fillinges <b>Pomme BIO</b> de Cercier	<b>Velouté de Poireaux BIO</b> <b>Lezsaisons</b> & Croûtons <b>Torsades BIO</b> Alpina Savole & Sa Sauce Carbonara <b>Leztroy</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	<b>Céleri Rave &amp; Pomme BIO</b> en Rémoulade Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Moutarde <b>Blé BIO</b> au Beurre <b>Purée de Brocolis &amp; Pois Cassés BIO</b> Crème Caramel, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b> de Minzler	Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Quiche au Fromage <b>Leztroy</b> <b>Carottes BIO</b> à la Crème <b>Poire BIO</b> de Cercier	Bourguignon de <b>Boeuf BIO</b> des GAEC de <b>Savole &amp; Jura</b> <b>Boulghour BIO</b> Gonflé <b>Polimarrons BIO</b> Rôlis <b>Comlé BIO AOP</b> Seignemartin <b>Purée Pomme &amp; Mirabelle</b> <b>Lezsaisons</b>

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.





Goûters : ARCHAMPS LOISIRS

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2025

45

Semaine

mercredi 5 nov.

Pain BIO

Confiture **Lezsaisons**

46

Semaine

mercredi 12 nov.

Brioche à Tête

47

Semaine

mercredi 19 nov.

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

48

Semaine

mercredi 26 nov.

Pain BIO

Chocolat au lait à Croquer



## Atelier Rochois - 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	45	lundi 3 nov.	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 4 nov.	Allergène	mercredi 5 nov.	Allergène	jeudi 6 nov.	Allergène	vendredi 7 nov.	Allergène	
		Duo Carotte & Panais BIO Rôpés Raviolis Champ. & Ail des Ours BIO Royans, Sauce Pesto	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10- 11-14-	Bellerave BIO en Vinaigrette Gratin Endives, PDT BIO, Jambon Français & Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Velouté de Courgette Lezsaïsons Sauté de Veau Français aux Olives	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	— Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14-		
		Emmental Rôpé Français	1-	Colombo aux Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8-	Gratin Endives & PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette Macaronis BIO Alpina Savole	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-	Palet Pané Blé Coco & Curry et Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8-		
		Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaïsons	—	Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Carrot Cake Leztroy	1-2-3-7-11-	Abondance AOP de Nos Fruitières Poire BIO de Cercier	1- —	Yaourt à la Châtaigne BIO de Minzier	1-11-		
Semaine	46	lundi 10 nov.	Allergène	mardi 11 nov.	Féité	Allergène	mercredi 12 nov.	Allergène	jeudi 13 nov.	Allergène	vendredi 14 nov.	Les Délices des Princesses	Allergène
		Parmentière de PDT BIO Dos de Lieu façon Dugléré	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10- 14-	Salade de Chou-Fleur Emincé de Dinde Française Sauce au Cidre	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO sauce Tomate Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefla Sauce Massalé	1-2-3-8-10-11-14-	— Soupe Butternut & PDT BIO Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-		
		Quiche au Fromage Petits Pois & Carottes de Reigner Euvés	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-	Filet de Merlu Sauce Vierge Haricots Coco Tomatés Blettes BIO Béchamel Fromage de Région	1-2-3-4-5-6-8-10- 14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-	Gratin de Courge Spaghetti BIO Brie des Pâturages Comtois	1-2-3-8- 1-	Semoule BIO Alpina Savole Gonflée Fondue Poireaux BIO Fromage Blanc BIO de Minzier	1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-7-	Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8-		
		Cake aux Pommes BIO Leztroy	1-2-3-	Fruit de Saison	—	Purée de Pomme HVE Lezsaïsons	—	façon Stracciatella	—	Dés de Gruyère IGP, de Franche-Comté Pomme BIO de Chevrier & Meringue Suisse Leztroy	1- 1-2-3-		
Semaine	47	lundi 17 nov.	Allergène	mardi 18 nov.	Allergène	mercredi 19 nov.	Allergène	jeudi 20 nov.	Menu Beaujolais	Allergène	vendredi 21 nov.	Allergène	
		— Colin d'Alaska Plein Filet Pané & sa Sauce Tartare Leztroy	— 1-2-3-4-5-6-8-10- 14-	Salade de Lentilles Vertes BIO Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaïsons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Rôti de Boeuf Français & son Jus Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Salade de Carotte BIO à la Vigneronne Saucisson à Cuire de la Saison des Alpes, la Roche sur Foren	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Polage St-Germain BIO Lezsaïsons Chili Sin Carne, au Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	
		Emincé de Pois BIO aux Champignons Coquillettes BIO Alpina Savole au Beurre	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-	Chou-Fleur en Béchamel	1-2-3-8-	Palate Douce Rôti au Four Blettes BIO Tomatées	1-2-3-8- 1-2-3-8-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Fromage Blanc Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie	1-2-3-8- 1-2-3-8-	1- —	Riz BIO cuit façon Pilaf Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville sur Fier	1-2-3-8- 1-	
		Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Meule de Savoie BIO	1-2-3-8- 1- 1-	Yaourt BIO de La Ferme du Crêt Joli à Minzier	1-	Carré du Tièves BIO de la Laiterie du Mt Alguille	1-	Jus Pomme BIO Lacroix, de Cercier	—	Camembert des Pâturages Comtois	1-		
Semaine	48	lundi 24 nov.	Allergène	mardi 25 nov.	Allergène	mercredi 26 nov.	Allergène	jeudi 27 nov.	Allergène	vendredi 28 nov.	Allergène		
		Bellerave BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux PDT & Butternut BIO	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10- 14-	Velouté de Poireaux BIO Lezsaïsons & Croûtons Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave & Pomme BIO en Rémoulade Aiguillette de Poulet Français Sauce à la Moutarde	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Salade de Riz BIO Colorée Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	— Boeuf BIO des GAEC Savoie & Jura façon Bourguignon	— 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-		
		Œufs Brouillés BIO au Fromage & Purée PDT & Butternut BIO	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-	Sauce Crémeuse aux Légumes de Saison Torsades BIO Alpina Savole	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-	Dahl de Lentilles Corail BIO Blé BIO au Beurre Purée Brocolis & Pois Cassés BIO	1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8- 1-2-3-8-	Quenelle BIO Béchamel Boulghour BIO Gonflé Polmarons BIO Rôlis	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8-		
		Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, à Fillings Bûchette de Chèvre Pomme BIO Lacroix, de Cercier	1- 1- —	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tézaz, St- Germain-les-Paroisses	1-	Crème Caramel au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Poire BIO de Cercier	—	Comté BIO AOP, de Nantua Purée Pomme & Mirabelle Lezsaïsons	1- —		

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

## Allergènes - Les Goûters Centres de loisirs & Péri-scolaires

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 NOVEMBRE 2025	45	lundi 3 nov.	Allergènes	mardi 4 nov.	Allergènes	mercredi 5 nov.	Allergènes	jeudi 6 nov.	Allergènes	vendredi 7 nov.	Allergènes
	Semaine	Pain BIO	2-	Muffin au Yaourt	1-2-3-	Pain BIO	2-	Gâteau aux Framboises	1-2-3-	Sablé Citron	1-2-3-
		Chocolat au Lait à Croquer	1-7-			Confiture Lezsaisons	--			Pomme BIO	--
	46	lundi 10 nov.	Allergènes	mardi 11 nov.	Férié	mercredi 12 nov.	Allergènes	jeudi 13 nov.	Allergènes	vendredi 14 nov.	Allergènes
	Semaine	Pain BIO	2-	Quatre-Quarts	1-2-3-	Brûlée à Tête	1-2-3-	Palmier	1-2-3-	Pain aux Céréales BIO de Belledonne	2-9-11-12-13-
		Saucisson Rochols & Comté BIO AOP	1-2-3-8-10-14-					Banane des Antilles	--	Chocolat au Lait à Tartiner Leztroy	1-7-
	47	lundi 17 nov.	Allergènes	mardi 18 nov.	Allergènes	mercredi 19 nov.	Allergènes	jeudi 20 nov.	Allergènes	vendredi 21 nov.	Allergènes
	Semaine	Muffin à la Framboise	1-2-3-	Cookie aux Pépites Chocolat	1-2-3-7-	Gâteau au Yaourt BIO & Amande	1-2-3-11-	Pain BIO	2-	Moelleux au Chocolat	1-2-3-7-
				Poire BIO	--			Confiture Lezsaisons	--		
	48	lundi 24 nov.	Allergènes	mardi 25 nov.	Allergènes	mercredi 26 nov.	Allergènes	jeudi 27 nov.	Allergènes	vendredi 28 nov.	Allergènes
	Semaine	Gâteau Roulé au Chocolat au Lait	1-2-3-7-	Spéculos	1-2-3-	Pain BIO	2-	Brownies	1-2-3-7-	Brûlée Tressée	1-2-3-
				Clémentine	--	Chocolat au Lait à Croquer	1-7-				

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