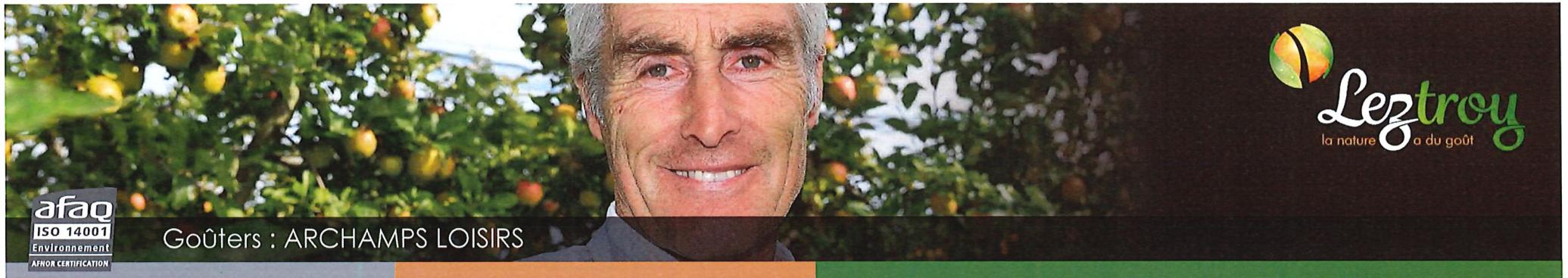


Restaurant Scolaire : ARCHAMPS ECOLE

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2025

Pain BIO à chaque repas					
45	Rentrée Scolaire 03/11	mardi 4 nov.	mercredi 5 nov.	jeudi 6 nov.	vendredi 7 nov.
	Duo Carottes & Panais BIO Râpés Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO de Royans, sauce Crémée au Pesto Emmental Râpé Français Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztrou Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO cuil façon Pilaf Crème Dessert Chocolat Leztrou , au Lait BIO de Minzler	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Gratin PDT BIO , Jambon Français & Béchamel au Lait BIO Carrot Cake Leztrou	Velouté de Courgette Lezsaisons Sauté de Veau Français aux Olives Macaronis BIO Alpina Savole Abondance AOP de Nos Fruillères Poire BIO de Cercier	Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale Poletta BIO Tradition Polimarrons BIO Rôtis Yaourl à la Châlaine BIO de Minzler
46	lundi 10 nov.	Férié 11/11	mercredi 12 nov.	jeudi 13 nov.	Les Délices des Princesses 14/11
	Parmentière de Pommes de Terre BIO Dos de Lieu façon Dugléry Petits Pois & Carottes de Reignier Eluvés Cake aux Pommes BIO Leztrou	Férié	Gnocchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons Gratin de Courge Spaghetti BIO Brie des Pâtures Comtois Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Boulette de Pois façon Kefla Sauce Massalié Semoule BIO de Savole Gonflée Fondue de Poireaux BIO Fromage Blanc BIO de Minzler Façon Stracciatella	Soupe Butternut BIO Lezsaisons & Dès de Gruyère IGP , de Franche-Comté Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices Riz Camarguais BIO IGP cuil façon Pilaf Pomme BIO de Chevrier & Meringue Suisse Leztrou
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 Leztrou Coquilles BIO Alpina Savole au Beurre Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Raclette IGP de La Fruillière des Bornes, Arbusigny Compotée Pomme & Coing BIO Lezsaisons	Salade de Lentilles Vertes BIO Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Chou-Fleur Béchamel Yaourl Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli à la Confiture d'abricot BIO Lezsaisons	Rôti de Bœuf Français & son Jus Patafate Douce Rôti au Four Blelettes BIO à la Tomate Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Clémentine Corse IGP	Salade de Carottes BIO à la Vigneronne Saucisson à Cuire de La Salaison des Alpes, à La-Roche-sur-Foron Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savole Jus de Pomme BIO de Lacroix, à Cercier Sablé Polimarron BIO de Savole & Chocolat Leztrou	Polage Saint Germain BIO Lezsaisons Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz BIO cuil façon Pilaf Tomme IGP de la Fruillière de Hauteville-sur-Fier Banane des Antilles
48	lundi 24 nov.	mardi 25 nov.	mercredi 26 nov.	jeudi 27 nov.	vendredi 28 nov.
	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux PDT & Butternut BIO Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, Fillings Pomme BIO de Cercier	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons Torsades BIO Alpina Savole & Sa Sauce Carbonara Leztrou Yaourl Nature Sucré BIO du GAEC Télaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Céleri Rave & Pomme BIO en Rémoulade Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde Blé BIO au Beurre Purée de Brocolis & Pois Cassés BIO Crème Caramel, Œufs & Lait BIO de Minzler	Salade de Riz BIO Colorée Quiche au Fromage Leztrou Carottes BIO à la Crème Poire BIO de Cercier	Bourguignon de Bœuf BIO des GAEC de Savole & Jura Boulghour BIO Gonflé Polimarrons BIO Rôtis Comté BIO AOP Seignemarlin Purée Pomme & Mirabelle Lezsaisons

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.



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

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2025	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-	Salade Verte & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Betterave BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Courgette Lezsalsons	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale	1-2-3-8-10-14-					
	46	Emmental Rôpé Français	Compotée Pomme & Poire BIO Lezsalsons		1-2-3-8-10-11-14-	Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Gratin Endives, PDT BIO, Jambon Français & Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Palef Pané Blé Coco & Curry et Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-					
		Crème Dessert Chocolat Lezroy, au Lait BIO de Minzler	—		1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuil façon Pilaf	1-2-3-8-	Gratin Endives & PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Macarons BIO Alpina Savole	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Polimarrons BIO Rôlis	1-2-3-8-					
	47	—	—		1-2-3-7-	—	—	—	—	Abondance AOP de Nos Fruillères	1-	—	—	Yaourt à la Châtaigne BIO de Minzler	1-11-					
		—	—		1-2-3-8-10-14-	Salade de Chou-Fleur	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	—	—	—	—					
		Parmentière de PDT BIO	Dos de Lieu façon Dugléry		1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Emincé de Dinde Française Sauce au Cidre	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO sauce Tomate Lezsalsons	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Keffa Sauce Massalé	1-2-3-8-10-11-14-	Soupe Butternut & PDT BIO Lezsalsons	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet Français au Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-					
		Quiche au Fromage	—		1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu Sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	—	—	—	—	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Riz Camarguais IGP BIO cuil façon Pilaf	1-2-3-8-					
		Petits Pois & Carottes de Reignier Eluvés	—		1-2-3-8-	Haricots Coco Tomatés	1-2-3-8-	Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-	Gratin de Courge Spaghetti BIO	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savole Gonflée	1-2-3-8-	Fondue Poireaux BIO	1-2-3-8-	Fromage Blanc BIO de Minzler	1-7-	Dès de Gruyère IGP, de Franche-Comté Pomme BIO de Chevrier & Meringue Suisse Lezroy	1-2-3-	
	48	Cake aux Pommes BIO Lezroy	—		1-2-3-	Fruit de Saison	—	—	—	Purée de Pomme HVE Lezsalsons	—	—	—	—	—	—	—			
		—	—		1-2-3-8-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	Salade de Carotte BIO à la Vigneronne	1-2-3-8-10-14-	Poêlée St-Germain BIO Lezsalsons	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-			
		Colin d'Alaska Plein Filet Pané & sa Sauce Tartare Lezroy	—		1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsalsons	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Boeuf Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	—	—	Saucisson à Cuire de la Salaison des Alpes, la Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	—	—			
		Emincé de Pois BIO aux Champignons	—		1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Riz BIO cuil façon Pilaf	1-2-3-8-		
		Coquilles BIO Alpina Savole au Beurre	—		1-2-3-8-	Chou-fleur en Béchamel	1-2-3-8-	—	—	Palaye Douce Rôtie au Four	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savole	1-2-3-8-	—	—	—	—	Tomme IGP de la Fruillère de Hauteville sur Fier	1-	
	49	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzler	—		1-2-3-8-	—	—	—	—	Blettes BIO Tomatées	1-2-3-8-	—	—	—	—	—	—	Camembert des Pâturages Comtois	1-	
		Raclette IGP de La Fruillère des Bornes, Arbusigny	—		1-	—	—	—	—	Carrot Rôtie au Four	1-	Jus Pomme BIO Lacroix, de Cercier	—	—	—	—	—	—	Banane des Antilles	—
		Meule de Savoie BIO	—		1-	Yogurt BIO de La Ferme du Crêt Joli à Minzler	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
		Compotée Pomme & Coing BIO Lezsalsons	—		—	à la Confiture d'abricot BIO Lezsalsons	1-	—	—	Clémentine Corse IGP	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
		—	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	50	—	—		1-2-3-8-10-14-	Velouté de Poireaux BIO Lezsalsons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave & Pomme BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade de Riz BIO Colorée	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	—	—	—	—	
		Brandade de Colin aux PDT & Butternut BIO	—		1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauce Carbonara Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français Sauce à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage Lezroy	1-2-3-8-10-14-	—	—	—	—	—	—	—	—	
		Œufs Brouillés BIO au Fromage & Purée PDT & Butternut BIO	—		1-2-3-8-10-14-	Sauce Crèmeuse aux Légumes de Saison	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
		Reblochon AOP de La Fromagerie Peguel, à Fillings	—		1-	Torsades BIO Alpina Savole	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
		Bûche de Chèvre	—		1-	—	—	Purée Brocolis & Pois Cassés BIO	1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	—	—	—	—	—	—	—	—	
		Pomme BIO Lacroix, de Cercier	—		—	Yogurt Nature Sucré BIO du GAEC Télaz, St-Germain-les-Paroisses	1-	Crème Caramel au Lait BIO de Minzler	1-2-3-	Poire BIO de Cercier	1-	—	—	—	—	—	—	—	—	
		—	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
		—	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
		—	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
		—	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

Substitut fromage MATERNELLE
Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Oeuf	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

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2025

Allergènes - Les Goûters Centres de loisirs & Périscolaires

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

45	lundi 3 nov.	Allergènes	mardi 4 nov.	Allergènes	mercredi 5 nov.	Allergènes	jeudi 6 nov.	Allergènes	vendredi 7 nov.	Allergènes
45	Pain BIO Chocolat au Lait à Croquer	2- 1-7-	Muffin au Yaourt	1-2-3-	Pain BIO Confiture Lezsalsons	2- --	Gâteau aux Framboises	1-2-3-	Sablé Citron Pomme BIO	1-2-3-
46	Pain BIO Saucisson Rochois & Comté BIO AOP	2- 1-2-3-8-10-14-	Qualre-Quarts	1-2-3-	Brioche à Tête	1-2-3-	Palmier Banane des Antilles	1-2-3-	Pain aux Céréales BIO de Belledonne	2-9-11-12-13
47	Muffin à la Framboise	1-2-3-	Cookie aux Pépites Chocolat Poire BIO	1-2-3-7-	Gâteau au Yaourt BIO & Amande	1-2-3-11-	Pain BIO Confiture Lezsalsons	2-	Moelleux au Chocolat	1-2-3-7-
48	Gâteau Roulé au Chocolat au Lait	1-2-3-7-	Spéculos Clémentine	1-2-3-	Pain BIO Chocolat au Lait à Croquer	2- 1-7-	Brownies	1-2-3-7-	Brioche Tressée	1-2-3-

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