



NOUS VOUS SOUHAITONS
D'EXCELLENTES FÊTES DE NOËL
ET VOUS PRÉSENTONS
NOS MEILLEURS VOEUX POUR 2026

MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2025

Semaine	lundi 1 déc.	mardi 2 déc.	mercredi 3 déc.	Menu Raclette 04/12	vendredi 5 déc.
	Soupe à l'Oignon Lez'troy Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale Pommes de Terre Grenailles Rôties Emmental Râpé Français Clémentine Corse BIO IGP	Dos de Lieu sauce Paprika Penne Rigale BIO Alpina Savoie Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises Pomme BIO de Lacroix, Cercier	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Gratin de Perlines Alpina Savoie & Boeuf BIO Français Tomaté Crème Dessert Vanille Lez'troy , au Lait BIO de Minzler	Salade Verte & Vinaigrette Lez'troy Jambon Blanc Français & Cornichon Pommes de Terre BIO à la Raclette IGP de La Frutière des Bornes à Arbusigny Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Salade de Pépinelles BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Bouchée Pané Coco, Curry/Pois & Sauce Fromage Blanc Poêlée de Haricots Verts BIO Français Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-lès-Paroisses
Semaine	lundi 8 déc.	mardi 9 déc.	mercredi 10 déc.	jeudi 11 déc.	vendredi 12 déc.
	Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons & Croûtons Croiflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO à la Béchamel Meule de Savoie BIO Clémentine Corse BIO IGP	Salade Verte & Vinaigrette Lez'troy Escalope de Dinde Française Sauce au Miel Palates Douces BIO Rôties Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	Parmentière de Pommes de Terre BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Cilron Corse BIO Carottes BIO à la Crème Yaourt Fermier du GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	Sauté de Veau Français Marengo Boulghour BIO Gonflé Polimarron BIO de Savoie Rôti Camembert des Pâturages Comtois Muffin au Chocolat Lez'troy
Semaine	lundi 15 déc.	mardi 16 déc.	mercredi 17 déc.	jeudi 18 déc.	vendredi 19 déc.
	Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes Petits Pois Français Etuvés Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Abondance AOP des Frutières de Haute-Savoie Purée de Pomme Lezsaisons	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans , sauce Tomate Lez'troy Yaourt aux Coing BIO du Crêt Joli	Tarte au Saumon fumé, Mâche & Vinaigrette Lez'troy Filet de Poulet Français sauce Crème Gratin Dauphinois Lezsaisons aux PDT de Savoie Bûche Framboise & Chocolat Lez'troy Clémentine Corse BIO IGP & Papillotes Révillon	 <i>Repas de Noël!</i>	Potage Saint Germain BIO Lezsaisons Bolognaise de Boeuf BIO Français Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie Emmental Râpé Français Pomme BIO de Lacroix, Cercier
Semaine	Vacances Scolaires 22/12	mardi 23 déc.	mercredi 24 déc.	Férié 25/12	vendredi 26 déc.
	P'tit Colin Sauce Curry Semoule BIO Alpina Savoie Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, au Lait BIO de Minzler Tomme Fermière Rochoise Purée Pomme & Cerise Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Lez'troy Gratin de Macaronis BIO Alpina Savoie au Gruyère IGP Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Camarguais BIO IGP Fondue de Poireaux BIO Flan Vanille Lez'troy au Lait BIO de Minzler	Férié	Céleri Rave BIO en Rémoulade Escalope de Porc Français Sauce Moutarde Polenta BIO Tradition Bullernuts BIO Rôties aux Epices Cookie aux Pépites de Chocolat Lez'troy
Semaine	lundi 29 déc.	mardi 30 déc.	mercredi 31 déc.	Férié 01/01	vendredi 2 janv.
	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Purée Pomme & Poire Lezsaisons	Aiguillette de Poulet Français à la Crème Torsades BIO Alpina Savoie Polimarrons BIO Rôties Meule de Savoie BIO Crinkles au Chocolat Lez'troy	Salade Verte & Vinaigrette Lez'troy Hachis Parmentier Landais aux PDT BIO Kaki au Sirop	Férié	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés Yaourt Nature Sucré de La Ferme des 4 Saisons à Reignier

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 DÉCEMBRE 2025

	lundi 1 déc.	mardi 2 déc.	mercredi 3 déc.	jeudi 4 déc.	vendredi 5 déc.
49 Semaine			Biscuit Spéculos Leztroy Poire BIO		
50 Semaine	lundi 8 déc. 	mardi 9 déc.	mercredi 10 déc.	jeudi 11 déc.	vendredi 12 déc.
51 Semaine	lundi 15 déc.	mardi 16 déc.	mercredi 17 déc.	jeudi 18 déc.	vendredi 19 déc.
52 Semaine	lundi 22 déc.	mardi 23 déc.	mercredi 24 déc.	Férié 25/12	vendredi 26 déc.
1 Semaine	Financier aux Amandes Leztroy	Muffin au Citron Leztroy	Génoise aux Poires Leztroy	Férié	Pain BIO Confiture Lezsaisons
	lundi 29 déc.	mardi 30 déc.	mercredi 31 déc.	Férié 01/01	vendredi 2 janv.
	Cake aux Epices Leztroy	Pain BIO Confiture Lezsaisons	Brownies Leztroy	Férié	Sablé Vanille Leztroy Fruit de Saison

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 DÉCEMBRE 2025

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

	49	lundi 1 déc.		mardi 2 déc.		Allergène		mercredi 3 déc.		Allergène		jeudi 4 déc.		Menu Raclette		Allergène		vendredi 5 déc.		Allergène		
		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		
Semaine 1	Soupe à l'Oignon Lezroy	1-2-3-8-10-14-	--	Dos de Lieu Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Pepinelles BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-											
	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Provençale	1-2-3-8-10-14-		Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tomaté Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Gratin Perlines & Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc Français & Cornichon	1-2-3-8-10-14-	Bouchée Pané Coco, Curry et Pois & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-											
	Pélis Pôls & Carottes BIO Eluvés	1-2-3-8-		Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Gratin de Perlines au Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-													
	PDT Grenailles Rôties au four	1-2-3-8-		Epinards BIO Français ou Lait BIO de Minzler	1-2-3-8-			PDT BIO à la Raclette IGP de La Fruillière des Bornes	1-2-3-8-													
	Emmental Râpé Français	1-		Chèvre Demi-Sec, La Chèvreterie des Moles à Habère-Poche	1-																	
Semaine 2	Clémentine Corse BIO IGP	--		Bûchette de Chèvre	1-																	
				Pomme BIO de Cercier	--	Crème Dessert Vanille Lezroy, ou Lait BIO de Minzler	1-2-3-	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Télaz, St Germain-les-Paroisses	1-											
	Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	--	Quenelle Nature BIO de St-Jean sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-													
	Croifflette Savoyarde, Crozets BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-		Riz BIO cuil façon Pilaf	1-2-3-8-	Escalope de Dinde Française Sauce au Miel	1-2-3-8-10-14-	Coïn d'Alaska Plein Filet Pané & Ciblon Corse BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau Français Morengo	1-2-3-8-10-14-											
	Gralin de Crozets BIO Alpina Savoie & Réblochon AOP	1-2-3-8-10-14-		Blettes BIO en Béchamel	1-2-3-8-	Palotes Douces BIO Rôties	1-2-3-8-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-									
Semaine 3	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--		Meule de Savoie BIO	1-	Carrot du Trièves BIO de la Laiterie du Mil-Alguille	1-			Yaourt Fermier du GAEC du Pré Jourdan, St Laurent		Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-									
				Clémentine Corse BIO IGP	--	Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	--			à la Crème de Maron BIO AOP d'Ardèche	1-11-	Palmarçon BIO de Savoie Rôti au four	1-2-3-8-	Comté des Pâtures Comtois	1-							
											Muffin au Chocolat Lezroy	1-2-3-7-										
Semaine 4	lundi 15 déc.	Allergène	mardi 16 déc.	Allergène	mercredi 17 déc.	Repas de Noël CL	Allergène	jeudi 18 déc.	Repas de Noël	Allergène	vendredi 19 déc.	Allergène										
	--	--	Salade de Belleraves BIO & Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Tarte au Saumon fumé, Mâche & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		Soblé au Gruyère IGP, Mâche & Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Patate SI-Germain BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-											
	Chipolata de La Salaison des Alpes, La Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Ravolis Emmental & Basilic BIO de Royans Sauce Tomate Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Tarte au Beaufort Lezroy	1-2-3-8-10-14-		Filet de Poulet Français Sauce Crèmeuse	1-2-3-8-10-14-	Crêmeux de Saumon & Colin	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-									
	Cake au Fromage Lezroy	1-2-3-8-10-14-						Emincé de Pois BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Béchamel Morilles	1-2-3-8-10-14-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-							
	Petits Pois Français Eluvés	1-2-3-8-						Gratin Dauphinois Lezsaisons ou PDT de Savoie	1-2-3-8-	Bûche Framboise & Chocolat Lezroy	1-2-3-7-	Bûche Framboise & Chocolat Lezroy	1-2-3-7-	Coûts de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-							
Semaine 5	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Abondance AOP de Nos Frutières	1-2-3-8-								Clémentine Corse BIO IGP & Papillotes Réveillon	1-2-3-7-9-11-12-											
	Purée de Pomme & Cérose Lezsaisons	--								Flan Vanille au Lait BIO de Minzler	1-2-3-	Bûche Framboise & Chocolat Lezroy	1-2-3-7-	Emmental Râpé Français	1-							
Semaine 6	lundi 22 déc. Vacances Scolaires	Allergène	mardi 23 déc.	Allergène	mercredi 24 déc.	Allergène	jeudi 25 déc.	Férié	Allergène	vendredi 26 déc.	Allergène											
	--	--	Salade Verde, Douce Vinaigrette Lezroy	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-		Terrine de Polmarçon BIO & Sauce Tartare Lezroy	1-2-3-8-10-14-													
	P'tit Colin Sauce Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-		Gratin de Macarons BIO Alpina ou Gruyère IGP	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-		Rôti de Veau Français aux Morilles	1-2-3-8-10-14-												
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-						Riz Camarguais BIO IGP	1-2-3-8-	Filet d'Eglefin sauce Dugléry	1-2-3-8-											
	Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-						Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Champignons de Paris farcis	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-							
Semaine 7	Tomme Fermière de Nos Fermes	1-								Fromage de Région	1-											
	Brie des Pâtures Comtois	1-																				
	Purée de Pomme & Cérose Lezsaisons	--		Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--																	
Semaine 8	lundi 29 déc.	Allergène	mardi 30 déc.	Allergène	mercredi 31 déc.	Allergène	jeudi 1 janv.	Férié	Allergène	vendredi 2 janv.	Allergène											
Semaine 9																						
<p>Substitut fromage MATERNELLE</p> <p>Substitut SANS VIANDE & SANS POISSON</p>																						
		ALLERGENES	Lait	Gluten	Cœuf	Poisson	Crustacé	Mollusque	Soja	Céleri	Arachide	Moutarde	Fruit à Coque	Sésame	Lupin	Sulfites						
		Nº	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14						

MENUS DU MOIS DECEMBRE 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

	18	lundi 1 déc.	Allergène	mardi 2 déc.	Allergène	mercredi 3 déc.	Allergène	jeudi 4 déc.	Allergène	vendredi 5 déc.	Allergène
Semaine		Gâteau au Miel Leztroy	1-2-3-	Moelleux au Chocolat	1-2-3-7-	Spéculos	1-2-3-	Brioche Tressée	1-2-3-	Pain BIO	2-
						Poire BIO	--			Saucisson Rochois & Comté BIO AOP	1-2-3-8-10-14-
19	lundi 8 déc.	Allergène	mardi 9 déc.	Allergène	mercredi 10 déc.	Allergène	jeudi 11 déc.	Allergène	vendredi 12 déc.	Allergène	
Semaine		Quatre-Quarts	1-2-3-	Brioche à Tête	1-2-3-	Muffin au Yaourt	1-2-3-	Palmier	1-2-3-	Pain aux Céréales BIO de Belledonne	2-9-11-12-13
								Banane des Antilles	--	Confiture Lezsaisons	--
20	lundi 15 déc.	Allergène	mardi 16 déc.	Allergène	mercredi 17 déc.	Allergène	jeudi 18 déc.	Allergène	vendredi 19 déc.	Allergène	
Semaine		Gâteau aux Pommes	1-2-3-	Cooke Chocolat Cacahuète	1-2-3-7-9-11-	Pain BIO	2-	Brioche de Noël	1-2-3-	Gateau au Polimarron BIO	1-2-3-7-
						Poire BIO	--				
						Confiture Lezsaisons	--				
21	lundi 22 déc.	Allergène	mardi 23 déc.	Allergène	mercredi 24 déc.	Allergène	jeudi 25 déc.	Férié	Allergène	vendredi 26 déc.	Allergène
Semaine		Financier aux Amandes	1-2-3-11-	Muffin Citron	1-2-3-	Génoise aux Poires	1-2-3-	Brioche à Tête	1-2-3-	Pain BIO	2-
										Confiture Lezsaisons	--
22	lundi 29 déc.	Allergène	mardi 30 déc.	Allergène	mercredi 31 déc.	Allergène	jeudi 1 janv.	Férié	Allergène	vendredi 2 janv.	Allergène
Semaine		Cake aux Epices	1-2-3-	Pain BIO	2-	Brownies	1-2-3-7-	Cake à la Banane	1-2-3-	Sablé Vanille	1-2-3-
										Fruit de Saison	--

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