



Restaurant Scolaire : ARCHAMPS ECOLE

MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2025

Semaine	49	lundi 1 déc.	mardi 2 déc.	mercredi 3 déc.	Menu Raclette 04/12	vendredi 5 déc.
	Semaine	Soupe à l'Oignon Leztroy 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 Rigate 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 Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Jambon Blanc Français & Cornichon Pommes de Terre BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des Borne 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-les-Parolisses
	50	lundi 8 déc.	mardi 9 déc.	mercredi 10 déc.	jeudi 11 déc.	vendredi 12 déc.
	Semaine	Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons & Croûtons Croûlette Savoyarde aux Crozels 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 Leztroy Escalope de Dinde Française Sauce au Miel Palates Douces BIO Rôties Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Alguille 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 Boughour BIO Gonflé Pollmarron BIO de Savoie Rôti Camembert des Pâturages Comtois Muffin au Chocolat Leztroy
	51	lundi 15 déc.	mardi 16 déc.	mercredi 17 déc.	jeudi 18 déc.	vendredi 19 déc.
	Semaine	Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes Petits Pois Français Etuvés Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Abondance AOP des Fruitières de Haute-Savoie Purée de Pomme Lezsaisons	Belleraves Rouges BIO en Vinaigrette Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans, sauce Tomate Leztroy Yaourt aux Coings BIO du Crêt Joli	Tarte au Saumon fumé, Mâche & Vinaigrette Leztroy Filet de Poulet Français sauce Crème Gratin Dauphinois Lezsaisons aux PDT de Savoie Bûche Framboise & Chocolat Leztroy Clémentine Corse BIO IGP & Papillotes Révillon	 Repas de Noël!	Polage Saint Germain BIO Lezsaisons Bolognaise de Boeuf BIO Français Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie Emmental Râpé Français Pomme BIO de Lacroix, Cercier
Semaine	52	Vacances Scolaires 22/12	mardi 23 déc.	mercredi 24 déc.	Féié 25/12	vendredi 26 déc.
	Semaine	P'tit Colin Sauce Curry Semoule BIO Alpina Savoie Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, au Lait BIO de Minzier Tomme Fermière Rocholse Purée Pomme & Cerise Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Gratin de Macaronis BIO Alpina Savoie au Gruyère IGP Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	Ceufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Camarguais BIO IGP Fondue de Poireaux BIO Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	Féié	Céleri Rave BIO en Rémoulade Escalope de Porc Français Sauce Moutarde Polenta BIO Tradition Bulternuts BIO Rôti aux Epices Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy
Semaine	1	lundi 29 déc.	mardi 30 déc.	mercredi 31 déc.	Féié 01/01	vendredi 2 janv.
	Semaine	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 Rôti Meule de Savoie BIO Crinkles au Chocolat Leztroy	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Hachis Parmentier Landais aux PDT BIO Kaki au Sirop	Féié	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie Ceufs 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.



MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2025	49	lundi 1 déc.	mardi 2 déc.	mercredi 3 déc.	jeudi 4 déc.	vendredi 5 déc.
	Semaine			Biscuit Spéculos Leztroy Poire BIO		
	50	lundi 8 déc.	mardi 9 déc.	mercredi 10 déc.	jeudi 11 déc.	vendredi 12 déc.
	Semaine			Muffin au Yaourt Leztroy		
	51	lundi 15 déc.	mardi 16 déc.	mercredi 17 déc.	jeudi 18 déc.	vendredi 19 déc.
	Semaine			Pain BIO Confiture Lezsaisons		
	52	lundi 22 déc.	mardi 23 déc.	mercredi 24 déc.	Férié 25/12	vendredi 26 déc.
	Semaine	Financier aux Amandes Leztroy	Muffin au Citron Leztroy	Génoise aux Poires Leztroy	Férié	Pain BIO Confiture Lezsaisons
	1	lundi 29 déc.	mardi 30 déc.	mercredi 31 déc.	Férié 01/01	vendredi 2 janv.
	Semaine	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.

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 lire indicatif

MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2025	49	lundi 1 déc.	Allergène	mardi 2 déc.	Allergène	mercredi 3 déc.	Allergène	jeudi 4 déc.	Menu Raclette	Allergène	vendredi 5 déc.	Allergène
		Soupe à l'Oignon Leztröy	1-2-3-8-10-14-	--	--	Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztröy		1-2-3-8-10-14-	Salade de Pepinelles BIO Alpina Savole façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-
		Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Provençale	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Gratin Perlins & 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-
		Petits Pois & Carottes BIO Eluvés	1-2-3-8-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tomaté Leztröy	1-2-3-8-10-14-	Gratin de Perlins au Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Leztröy		1-2-3-8-10-14-	PDT BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des Bornes	
		PDT Grenailles Rôties au four	1-2-3-8-	Penne Rigate BIO Alpina Savole	1-2-3-8-					1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-
				Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-							
		Emmental Râpé Français	1-	Chèvre Demi-Sec, La Chèvre des Moises à Habère-Poche	1-							
				Bûche de Chèvre	1-							
		Clémentine Corse BIO IGP	--	Pomme BIO de Cercier	--	Crème Dessert Vanille Leztröy, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Purée de Pomme HVE Leztröy		--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-Germain-les-Paroisses	1-
	50	lundi 8 déc.	Allergène	mardi 9 déc.	Allergène	mercredi 10 déc.	Allergène	jeudi 11 déc.		Allergène	vendredi 12 déc.	Allergène
		Soupe de Carottes de Reignier Leztröy	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztröy	1-2-3-8-10-14-	Parmentière de PDT BIO		1-2-3-8-10-14-	--	--
		Croûton	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean sauce Tomate Leztröy	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Dinde Française Sauce au Miel	1-2-3-8-10-14-	Coûn d'Alaska Plein Filet Pané & Citron Corse BIO		1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau Français Marengo	1-2-3-8-10-14-
		Gratin de Croûtes BIO Alpina Savole & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO cuit façon Pilaf	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-
				Blettes BIO en Béchamel	1-2-3-8-	Palates Douces BIO Rôties	1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème		1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-
				Meule de Savole BIO	1-	Caré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Aiguille	1-	Yaourt Fermier du GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent		1-11-	Camembert des Pâturages Comtois	1-
		Kivi BIO de la Vallée du Rhône	--	Clémentine Corse BIO IGP	--	Purée Pomme & Poire Leztröy	--	à la Crème de Maron BIO AOP d'Ardèche		1-11-	Muffin au Chocolat Leztröy	1-2-3-7-
	51	lundi 15 déc.	Allergène	mardi 16 déc.	Allergène	mercredi 17 déc.	Allergène	jeudi 18 déc.	Repas de Noël	Allergène	vendredi 19 déc.	Allergène
		--	--	Salade de Betteraves BIO & Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Tarte au Saumon fumé, Mâche & Vinaigrette Leztröy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sablé au Gruyère IGP, Mâche & Vinaigrette Leztröy		1-2-3-8-10-14-	Palage St-Germain BIO Leztröy	1-2-3-8-10-14-
		Chipolata de La Saison des Alpes, La Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Ravioles Emmentaler & Basilic BIO de Royans	1-2-3-8-10-14-	Filet de Poulet Français Sauce Crèmeuse	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux 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 Leztröy	1-2-3-8-10-14-	Sauce Tomate Leztröy		Emincé de Pois BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Béchamel Morilles		1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
		Petits Pois Français Eluvés	1-2-3-8-			Gratin Dauphinois Leztröy au PDT de Savole	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO façon Pilaf		1-2-3-8-	Cœurs de Blé BIO Alpina Savole	1-2-3-8-
		Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Abondance AOP de Nos Fruitières	1-2-3-8-			Bûche framboise & Chocolat Leztröy	1-2-3-7-	Bûche framboise & Chocolat Leztröy		1-2-3-7-	Emmental Râpé Français	1-
		Purée de Pomme Leztröy	--	Yaourt aux Coûns BIO de La Ferme du Crêt Joli	1-	Clémentine Corse BIO IGP & Papillotes Révillon	1-2-3-7-9-11-12-	Clémentine Corse BIO IGP & Papillotes Révillon		1-2-3-7-9-11-12-	Pomme BIO de Cercier	--
	52	lundi 22 déc.	Vacances Scolaires	mardi 23 déc.	Allergène	mercredi 24 déc.	Allergène	jeudi 25 déc.	Férié	Allergène	vendredi 26 déc.	Allergène
		--	--	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztröy	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Leztröy	1-2-3-8-10-14-	Terrine de Polmaron BIO & Sauce Tartare Leztröy		1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave BIO Râpé	1-2-3-8-10-14-
		Pilif Colin Sauce Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Gratin de Macarons BIO Alpina au 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-	Escalope de Porc Français sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-
		Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-					Filet d'Eglefin sauce Dugléré		1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-
		Semoule BIO Alpina Savole	1-2-3-8-			Riz Camarguais BIO IGP	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôties		1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-
		Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-			Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Champignons de Paris Farcis		1-2-3-8-	Bullemuls BIO Rôti aux Epices	1-2-3-8-
		Tomme Fermière de Nos Fermes	1-					Fromage de Région		1-		
		Brie des Pâturages Comtois	1-					Bûche framboise & Chocolat Leztröy		1-2-3-7-	Cookie aux Pépites de Chocolat Leztröy	1-2-3-7-
		Purée de Pomme & Cerise Leztröy	--	Kivi BIO de la Vallée du Rhône	--	Flan Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-					
	53	lundi 29 déc.	Allergène	mardi 30 déc.	Allergène	mercredi 31 déc.	Allergène	jeudi 1 janv.	Férié	Allergène	vendredi 2 janv.	Allergène
		Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztröy	1-2-3-8-10-14-	Toast de Sardine & Salade Verte		1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Salade de Perlins HVE Alpina Savole	1-2-3-8-10-14-
		Colombo de Colin d'Alaska et Petits Légumes	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Aiguillette de Poulet Française à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier Landois au PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Cake Chèvre & Tomates Confites		1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-
		Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Purée Chou Fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Filet de Cabillaud en Court-Moullément		1-2-3-4-5-6-8-10-14-		
		Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Tortades BIO Alpina Savole	1-2-3-8-			Haricots Lingots BIO à la Tomate		1-2-3-8-	Petits Pois & Carottes de Reignier Eluvés	1-2-3-8-
		Comté BIO AOP, Selgemartin de Nantua	1-	Polmarons BIO Rôti	1-2-3-8-			Gratin de Cardons Tradition		1-2-3-8-		
		Purée de Pomme & Poire Leztröy	--	Meule de Savole BIO	1-			Fromage de Région		1-		
				Crinkles au Chocolat Leztröy	1-2-3-7-	Kaki au Sirop	--	Poire BIO de Cercier		--	Yaourt Nature Sucré de La Ferme des 4 Saisons, Reignier	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 & Péricolaires

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 DECEMBRE 2025	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 Poire BIO	1-2-3- --	Brûche Tressée	1-2-3-	Pain BIO Saucisson Rochois & Comlé BIO AOP	2- 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-	Brûche à Tête	1-2-3-	Muffin au Yaourt	1-2-3-	Palmier Banane des Antilles	1-2-3- --	Pain aux Céréales BIO de Belledonne Confiture Lezsaisons	2-9-11-12-13 --
	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-	Cookie Chocolat Cacahuète Poire BIO	1-2-3-7-9-11- --	Pain BIO Confiture Lezsaisons	2- --	Brûche de Noël	1-2-3-	Cake au Polimarron BIO	1-2-3-7-
	21	lundi 22 déc.	Allergène	mardi 23 déc.	Allergène	mercredi 24 déc.	Allergène	jeudi 25 déc.	Férié	vendredi 26 déc.	Allergène
	Semaine	Financier aux Amandes	1-2-3-11-	Muffin Citron	1-2-3-	Génoise aux Poires	1-2-3-	Brûche à Tête	1-2-3-	Pain BIO Confiture Lezsaisons	2- --
	22	lundi 29 déc.	Allergène	mardi 30 déc.	Allergène	mercredi 31 déc.	Allergène	jeudi 1 janv.	Férié	vendredi 2 janv.	Allergène
	Semaine	Cake aux Epices	1-2-3-	Pain BIO Confiture Lezsaisons	2- --	Brownies	1-2-3-7-	Cake à la Banane	1-2-3-	Sablé Vanille Fruit de Saison	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