

Restaurant Scolaire : ARCHAMPS ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MARS 2026

Semaine	10	lundi 2 mars	mardi 3 mars	mercredi 4 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars
		Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Cilron BIO Corse Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Gruyère IGP , de Franche-Comté Clémentine	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde Pommes de Terre de Savoie au Four Carottes BIO Vichy Tomme Fermière de Reignier Pomme BIO de Lacroix, Cercier	Cake aux Olives Leztroy Dos de Lieu Sauce Aurore Poêlée de Haricots Verts BIO Français Camembert des Pâturages Comtois Compotée Pomme & Polimarron BIO Lezsaisons	Soupe au Chou Lezsaisons & Croûtons Ceufs BIO Français Brouillés au Fromage Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Muffin au Citron Leztroy	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Lasagnes de Boeuf Français Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier
	11	lundi 9 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
		Macédoine de Légumes, Navels & Carottes BIO P'tit Colin Sauce Curry Blé BIO à la Tomate P'tit Suisse Sucré	Soupe de Polimarron BIO Lezsaisons Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP Pomme BIO d'Alout Pom, Chevrier	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Dahl de Lenlilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Crème Dessert Chocolat Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Salade de Pertines HVE Alpina Savoie au Thon Quiche au Fromage, Ceufs BIO Français & Lait BIO de La Ferme de Minzier Purée de Brocolis BIO Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Sauté de Veau Français aux Olives Polenta BIO Tradition Fondue de Poireaux BIO Comté BIO AOP Seignemartin Quatre-Quarts Leztroy
	12	lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	Menu Les Animaux Rigolos 20/03
		Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Pommes de Terre BIO Vapeur Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Minzier Brie des Pâturages Comtois Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	Céleri BIO Rémoulade Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier	Terrine de Brocolis BIO Leztroy & Mayonnaise Lezsaisons Bolognaise de Boeuf BIO Français Torsades HVE Alpina Savoie Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Alguille Quartiers d'Orange BIO	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Gratin Crémeux au Colin & Poireaux BIO Boulghour BIO Goufflé Banane des Antilles	Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Falafels Tomatés BIO de Sassenages & Sauce Fromage Blanc BIO Purée de Carottes BIO au Cumin Emmental Râpé Français Gâteau au Miel de Haute-Savoie Leztroy
Semaine	13	lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	Menu Les Héros Imaginaires 26/03	vendredi 27 mars
		Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Pomme BIO des Vergers Tissot, Copponex	Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes Ecrasé de PDT HVE de Savoie Légumes Sautés Sésame Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Fraises Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Diot à la Vigneronne de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Purée de Pois Cassés BIO Carottes BIO Vichy Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Gnocchis BIO Sauce Pesto Crémeuse Sablé Minion Leztroy Purée Pomme & Banane Lezsaisons	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons Sauté de Boeuf BIO GAEC des Savoie & du Jura Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Meule de Savoie BIO Quartiers d'Orange BIO
Semaine	14	lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 1 avr.	jeudi 2 avr.	Menu de Pâques 03/04
		Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Reblochon Fruiter AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Raviolis Emmental & Basilic BIO de St-Jean Tomatés Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Céleri BIO Rémoulade Tranche de Jambon Blanc Français Crozels BIO Alpina Savoie Crémeux Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Framboises BIO Lezsaisons	Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons Boulettes de Boeuf BIO Français Sauce Câpres & Paprika Semoule BIO Alpina Savoie aux Epices Douces Bûchette de Chèvre Pomme BIO d'Alout Pom, Chevrier	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Camarguais BIO IGP Poêlée de Haricots Verts BIO Français Ceuf Chocolat au Lait & Cœur Lacté BIO , de Belledonne Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier

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 MARS 2026

10

Semaine

mercredi 4 mars

Gâteau Chocolat Mexicain **Leztroy**

11

Semaine

mercredi 11 mars

Brioche Tressée

12

Semaine

mercredi 18 mars

Financier **Leztroy**

13

Semaine

mercredi 25 mars

Gâteau aux Pommes **Leztroy**

14

Semaine

mercredi 1 avr.

Langue de Chat **Leztroy**

Banane

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

[illegible]

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 & 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

MENUS DU MOIS DE MARS 2026	Semaine	10	lundi 2 mars	Allergène	mardi 3 mars	Allergène	mercredi 4 mars	Allergène	jeudi 5 mars	Allergène	vendredi 6 mars	Allergène
			Gâteau aux Pommes	1-2-3-	Carrot Cake	1-2-3-7-11-	Gâteau Chocolat Mexicain	1-2-3-7-	Pain BIO	2-	Sablé à la Noix de Coco	1-2-3-11-
	Semaine	11	lundi 9 mars	Allergène	mardi 10 mars	Allergène	mercredi 11 mars	Allergène	jeudi 12 mars	Allergène	vendredi 13 mars	Allergène
			Crinkles au Chocolat	1-2-3-7-	Cake à la Banane	1-2-3-	Brûche Tressée	1-2-3-	Brownies Chocolat & Framboises	1-2-3-7-11-	Pain BIO	2-
	Semaine	12	lundi 16 mars	Allergène	mardi 17 mars	Allergène	mercredi 18 mars	Allergène	jeudi 19 mars	Allergène	vendredi 20 mars	Allergène
			Gâteau Roulé à la Confiture Lezsaisons	1-2-3-	Spéculos	1-2-3-	Financier	1-2-3-11-	Brûche à Tête	1-2-3-	Pain aux Céréales BIO de Belledonne	2-9-11-12-13-
	Semaine	13	lundi 23 mars	Allergène	mardi 24 mars	Allergène	mercredi 25 mars	Allergène	jeudi 26 mars	Allergène	vendredi 27 mars	Allergène
			Cake Marbré	1-2-3-7-	Sablé Citron	1-2-3-	Gâteau aux Pommes	1-2-3-	Pain BIO	2-	Gâteau aux Framboises	1-2-3-
	Semaine	14	lundi 30 mars	Allergène	mardi 31 mars	Allergène	mercredi 1 avr.	Allergène	jeudi 2 avr.	Allergène	vendredi 3 avr.	Allergène
			Brûche Tressée	1-2-3-	Palmier	1-2-3-	Langue de Chat	1-2-3-	Gâteau Roulé au Chocolat	1-2-3-7-	Pain BIO	2-
			</									

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