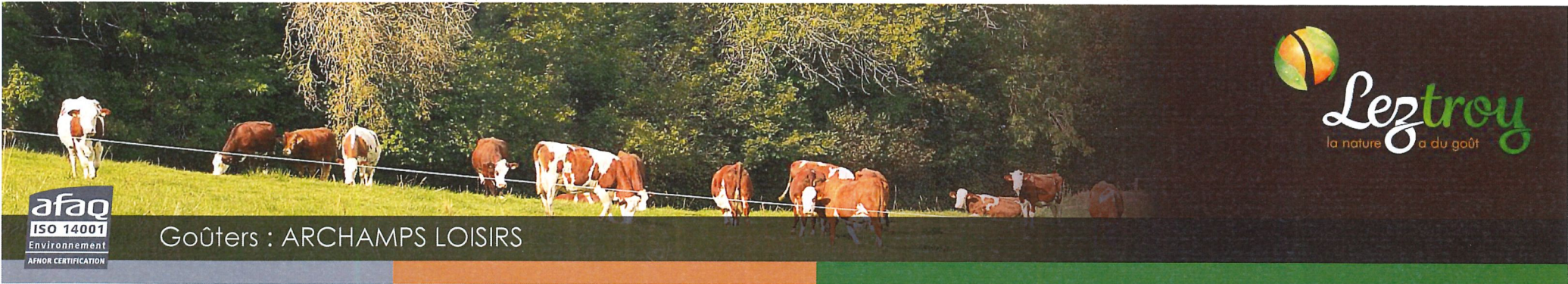


	19	20	21	22	
Semaine	<p>lundi 4 mai</p> <p>Carottes Râpées & Maïs, Vinaigrette Leztroy Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Crozels BIO Alpina Savoie Crémeux Camembert des Pâturages Comtois Salade d'Ananas, Sirop de Vanille</p>	<p>mardi 5 mai</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Brandade aux Pommes de Terre de Savoie Gruyère IGP, de Franche-Comté Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>mercredi 6 mai</p> <p>Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Pomme de Haute-Savoie</p>	<p>jeudi 7 mai</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Bouchée à l'Italienne BIO & Sauce Barbecue Leztroy Boulghour BIO Gonflé Légumes Sautés Sésame Fromage Blanc BIO de la Ferme du Crêt Joli à la Confiture de Fraises Lezsaisons</p>	<p>vendredi 8 mai</p> <p>Férié</p>
Semaine	<p>lundi 11 mai</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Bolognaise de Pois BIO Haricots Beurre BIO Français Persillés Meule de Savoie BIO Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>mardi 12 mai</p> <p>Parmentière de Pommes de Terre BIO Sauté de Filet de Poulet Français sauce Pesto Petits-Pois & Carottes Etuvés Petit Sucré Sablé Indien à la Noix de Coco Leztroy</p>	<p>mercredi 13 mai</p> <p>Radis Roses Français & Beurre Escalope de Porc Français Sauce Moutarde Purée de Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO Yaourt Fermier HVE du GAEC du Pré Jourdan, à la Confiture d'Abricots BIO Lezsaisons</p>	<p>jeudi 14 mai</p> <p>Férié</p>	<p>vendredi 15 mai</p> <p>Ascension</p>
Semaine	<p>lundi 18 mai</p> <p>Radis Roses Français & Beurre Raviolis aux Légumes BIO de St-Jean, Sauce Tomate Lezsaisons Yaourt aux Fraises BIO de Minzier</p>	<p>mardi 19 mai</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Pommes de Terre Vapeur Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Compotée Pomme & Châtaigne BIO Lezsaisons</p>	<p>mercredi 20 mai</p> <p>Salade de Riz Camarguais BIO IGP façon Tex-Mex Quiche au Saumon & Gruyère IGP Leztroy Purée de Brocolis BIO Salade Ananas & Mangue, Sirop Vanille</p>	<p>Menu Nos Amis Les Bêtes 21/05</p> <p>Carottes Râpées en Vinaigrette Pilon de Poulet Français façon Tajine Nouilles Ratatouille Crème Dessert Praliné Leztroy, au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>vendredi 22 mai</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Blanquette de Veau Français Riz BIO cuit façon Pilaf Banane des Antilles</p>
Semaine	<p>lundi 25 mai</p> <p>Férié</p>	<p>mardi 26 mai</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Boulghour BIO Gonflé Gâteau aux Framboises Leztroy</p>	<p>mercredi 27 mai</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Hachis Parmentier Landais aux PDT BIO Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>jeudi 28 mai</p> <p>Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Poêlée de Haricots Verts BIO Français Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Fraises Françaises</p>	<p>vendredi 29 mai</p> <p>Tomates Françaises, Vinaigrette Leztroy Béchamel Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura sauce Forestière PDT HVE Vapeur du GAEC de l'Arclusaz Bûchette de Chèvre Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons</p>



afaq
ISO 14001
Environnement
AFNOR CERTIFICATION

Goûters : ARCHAMPS LOISIRS

MENUS DU MOIS DE MAI 2026

19	mercredi 6 mai	Gâteau aux Framboises Leztroy
20	mercredi 13 mai	Langue de Chat Leztroy Pomme BIO
21	mercredi 20 mai	Financier Leztroy
22	mercredi 27 mai	Crinkles au Chocolat Leztroy Banane

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 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	19		20		21		22					
	lundi 4 mai	Allergène	mardi 5 mai	Allergène	mercredi 6 mai	Allergène	jeudi 7 mai	Allergène				
Semaine	Carottes Râpées & Maïs en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	-	-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-				
	Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin, aux PDT de Savoie	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne BIO & Sauce Barbecue Leztroy	1-2-3-8-10-14-				
	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Hachis Parmentier au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Keffa BIO & Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud en Court Moullement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-				
	Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux	1-2-3-8-			Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Boughour BIO Gonflé	1-2-3-8-				
Semaine	Camembert des Pâturages Comtois	1-	Gruyère IGP, Franche Comté	1-	Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-	Légumes Sautés Sésame (Carottes & Haricots Verts BIO)	1-2-3-7-8-12-				
	Salade Ananas, Sirop Vanille	-	Purée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont Alguille	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier					
					Pomme de Haute-Savoie	-	à la Confiture de Fraises Lezsaisons	1-				
								Clafoutis Fruits Rouges Leztroy	1-2-3-			
Semaine	lundi 11 mai	Allergène	Parmentière aux Pommes de Terre BIO	Allergène	mercredi 13 mai	Allergène	jeudi 14 mai	Férié	Allergène	vendredi 15 mai	Ascension	Allergène
	-	-	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Radis Roses Français & Beurre	1-	Composée de Saison	1-2-3-8-10-14-	Salade de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-10-14-		
	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Porc Français Sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Rôfi de Bœuf Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-		
	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Petits-Pois Etuvés & Carottes	1-2-3-8-	Bouchée Pané Blé (Coco & Curry) & Sauce Ketchup Leztroy	1-2-3-8-10-11-14-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Flan de Courgettes	1-2-3-8-		
Semaine	Haricots Beurre BIO Français Persillés	1-2-3-8-			Purée Chou-Fleur & Haricot Lingot BIO	1-2-3-8-	Courgettes Sautées	1-2-3-8-	PDT BIO au Four	1-2-3-8-		
	Meule de Savoie BIO	1-	Petit Sucré	1-	Yaourt Fermier HVE du GAEC du Pré Jourdan		Fromage de Région	1-	Fromage de Région	1-		
	Purée Pomme HVE Lezsaisons	-	Sablé Indien à la Noix de Coco Leztroy	1-2-3-11-	à la Confiture d'Abricots BIO Lezsaisons	1-	Moelleux Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Fruit de Saison	-		
Semaine	lundi 18 mai	Allergène	mercredi 19 mai	Allergène	mercredi 20 mai	Allergène	jeudi 21 mai	Menu Nos Amis Les Bêtes	Allergène	vendredi 22 mai	Allergène	
	Radis Roses Français & Beurre	1-	-	-	Salade de Riz Camarguais IGP BIO façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Carottes Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-		
	Raviolis aux Légumes BIO de St-Jean sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Saumon & Gruyère IGP	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Pilon de Poulet Français façon Tajine	1-2-3-8-10-14-	Blanquette de Veau Français	1-2-3-8-10-14-		
			Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Palet Carotte/Herbes de Provence BIO & Sauce Fromage Blanc BIO	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiche BIO	1-2-3-8-10-14-		
Semaine			Pommes de Terre à la Vapeur	1-2-3-8-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Nouilles	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-		
			Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-			Ratatouille	1-2-3-8-				
			Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1-					Dès de Gruyère IGP, Franche Comté	1-		
	Yaourt aux Fraises BIO de Minzier	1-	Compotée Pomme & Chataigne BIO Lezsaisons	-	Salade Ananas & Mangue, Sirop Vanille	-	Crème Dessert Praliné Leztroy, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-11-	Banane des Antilles	-		
Semaine	lundi 25 mai	Férié	Allergène	mercredi 27 mai	Allergène	jeudi 28 mai	Allergène	vendredi 29 mai	Allergène			
	Radis Roses & Beurre	1-	Salade de Betteraves BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	-	-	Tomates Françaises, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-		
	Emincé de Dinde Française à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin d'Alaska et ses Petits Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Hachis Parmentier Landais, aux PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura sauce Forestière	1-2-3-8-10-14-		
	Filet de Merlu Sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage & Purée PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Riz Basmati BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-		
Semaine			Boughour BIO Gonflé	1-2-3-8-			Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-	PDT HVE Vapeur du GAEC de l'Arclusaz	1-2-3-8-		
							Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny	1-	Bûchette de Chèvre	1-		
									Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	-		
	Gâteau de Semoule BIO aux Raisins Secs	1-2-3-	Gâteau aux Framboises Leztroy	1-2-3-	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC DE Tétaz, St-Germain-les-Paroisses	1-	Fraises Françaises	-				

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 MAI 2026	Semaine 19		Semaine 20		Semaine 21		Semaine 22				
	lundi 4 mai	Allergènes	mardi 5 mai	Allergènes	mercredi 6 mai	Allergènes	jeudi 7 mai	Allergènes	vendredi 8 mai	Férié	Allergènes
Semaine 19	Quatre-Quarts	1-2-3-	Gâteau Roulé au Chocolat	1-2-3-7-	Gâteau aux Framboises	1-2-3-	Spéculos Banane	1-2-3- --	Pain BIO Confiture Lezsaisons	--	2- --
Semaine 20	lundi 11 mai	Allergènes	mardi 12 mai	Allergènes	mercredi 13 mai	Allergènes	jeudi 14 mai	Férié	vendredi 15 mai	Ascension	Allergènes
Semaine 20	Brûlée Tressée	1-2-3-	Pain BIO Saucisson & Comté BIO AOP	2- 1-2-3-8-10-14-	Langue de Chat Pomme BIO	1-2-3- --	Pain BIO Chocolat à Croquer	2- 1-7-	Gâteau Roulé à la Confiture Lezsaisons	1-2-3-	
Semaine 21	lundi 18 mai	Allergènes	mardi 19 mai	Allergènes	mercredi 20 mai	Allergènes	jeudi 21 mai	Allergènes	vendredi 22 mai	Allergènes	
Semaine 21	Sablé Citron Pomme BIO	1-2-3- --	Cake Marbré	1-2-3-7-	Financier	1-2-3-11-	Pain aux Céréales BIO de Belledonne Chocolat au Lait à Tartiner Lextroy	2-9-11-12-13 1-7-	Brûlée à Tête	1-2-3-	
Semaine 22	lundi 25 mai	Férié	Allergènes	mardi 26 mai	Allergènes	mercredi 27 mai	Allergènes	jeudi 28 mai	Allergènes	vendredi 29 mai	Allergènes
Semaine 22	Cake Vanille	1-2-3-	Pain BIO Saucisson & Meule de Savoie BIO	2- 1-2-3-8-10-14-	Crinkles au Chocolat Banane	1-2-3-7- --	Gâteau au Miel	1-2-3-	Gâteau Chocolat Mexicain	1-2-3-7-	

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