Centre de Loisirs : ARCHAMPS LOISIRS

Leztroy — la nature a du goût

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JUILLET 2026

28 Semaine	**Vacances Scolaires 06/07**	**mardi 7 juil.**	**mercredi 8 juil.**	**jeudi 9 juil.**	**Menu Plaisir ! 10/07**
	Tomates de **Gaillard** & Vinaigrette **Leztroy** Dos de Lieu Sauce Curry **Boulghour BIO** Gonflé **Yaourt Nature Sucré BIO** du **GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses**	Risotto Crémeux Poulet **Français** & Champignons **Courgettes BIO** au Pistou **Raclette IGP de Savoie** **Nectarine BIO Française**	**Concombre BIO Français** à la Crème **Steak Haché de Boeuf BIO Français** & son Jus **Polenta BIO** Tradition Moelleux au Chocolat & sa Crème Anglaise **Leztroy**	Salade de **Perlines HVE Alpina Savoie** **Œufs BIO Français** Brouillés à la Ciboulette Poêlée de **Haricots Verts BIO Français** **Reblochon AOP** de **La Fromagerie Peguet, Fillinges** **Abricot BIO Français**	Pommes de Terre en Parmentière Estivale Galette Jambon, Fromage & Béchamel **Leztroy** Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** **Pastèque BIO** à Croquer
29 Semaine	**lundi 13 juil.**	**mardi 14 juil.**	**mercredi 15 juil.**	**Repas Froid 16/07**	**vendredi 17 juil.**
	Pilon de Poulet **Français** Rôti aux Herbes Pommes de Terre Vapeur Ratatouille, Tomates & **Courgettes BIO** **Abondance AOP** de **Nos Fruitières** Financier **Leztroy**	Férié	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy** & **Dès de Gruyère IGP** Colombo de Colin d'Alaska & ses Petits Légumes d'été **Torsades HVE Alpina Savoie** **Melon Charentais HVE Français**	Tomates de **Gaillard** & Vinaigrette **Leztroy** **Œufs Durs BIO Français** & Mayonnaise **Lezsaisons** Salade de **Lentilles Vertes BIO Françaises** **Yaourt à l'Abricot BIO** de **Minzier**	Taboulé Oriental, **Semoule & Concombres BIO** Quiche aux Lardons & Oignons **Leztroy** Petits Pois & **Carottes BIO** Etuvés **Carré du Trièves BIO** de **La Laiterie du Mont-Aiguille** **Pêche BIO Française**
30 Semaine	**lundi 20 juil.**	**mardi 21 juil.**	**mercredi 22 juil.**	**jeudi 23 juil.**	**vendredi 24 juil.**
	Chipolata Grillée de **La Salaison des Alpes** Pommes de Terre façon Potatoes Tomate Provençale **Meule de Savoie BIO** **Melon Charentais HVE Français**	**Carottes BIO** Râpées en Vinaigrette Crémeux aux 2 Saumons **Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf Quatre-Quarts **Leztroy**	Pommes de Terre en Parmentière Estivale **Falafels Tomatés BIO** de **Sassenage** & Sauce Ketchup Froide **Leztroy** Poêlée de **Haricots Beurre BIO Français** **Fromage Blanc BIO** de **Minzier,** à la Confiture de Cerises **Lezsaisons**	**Concombre BIO Français** à la Bulgare Rôti de Veau **Français** & son jus **Semoule BIO Alpina Savoie** Ratatouille, **Courgettes BIO** Salade de Fruits Pastèque & Melon Jaune	Tomates de **Gaillard** & Vinaigrette **Leztroy** **Spaghettis BIO Alpina Savoie** & Sa Sauce Bolognaise de **Pois BIO Français** Emmental Râpé **Français** Crème Dessert Vanille **Leztroy,** au **Lait BIO** de **Minzier**
31 Semaine	**lundi 27 juil.**	**mardi 28 juil.**	**mercredi 29 juil.**	**jeudi 30 juil.**	**vendredi 31 juil.**
	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy** & **Dès de Gruyère IGP** Colombo d'Aiguillette de Poulet **Français** **Polenta BIO** Tradition Tomates & Poivrons façon Basquaise **Melon Charentais HVE Français**	**Quenelle Nature BIO** de **St-Jean** Sauce Béchamel **Riz BIO** cuit façon Pilaf Aubergines & **Courgettes BIO** **Beaufort AOP** de **Haute-Maurienne** **Nectarine BIO Française**	Taboulé Oriental, **Semoule et Pois Chiches BIO** Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare **Leztroy** **Epinards BIO Français** Crémeux au **Lait BIO** Tarte Flan Pâtissier au Chocolat **Leztroy**	Tomates de **Gaillard** & Vinaigrette **Leztroy** **Boulette de Boeuf BIO Français** façon Kefta Ecrasé de Pommes de Terre Camembert des **Pâturages Comtois** **Abricot BIO Français**	**Pastèque BIO** à Croquer Cake aux Olives **Leztroy** Salade de **Coquillettes BIO Alpina** à la Tomate **Yaourt Fermier BIO** de **La Ferme du Crêt Joli** à la Confiture de Cerise **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 JUILLET 2026

28 Semaine	lundi 6 juil.	mardi 7 juil.	mercredi 8 juil.	jeudi 9 juil.	vendredi 10 juil.
	Biscuit Spéculos **Leztroy** Pêche	Gâteau aux Framboises **Leztroy**	**Pain BIO** **Saucisson Rochois** & **Gruyère IGP**	Cake au Citron **Leztroy**	Brownies **Leztroy**
29 Semaine	lundi 13 juil.	mardi 14 juil.	mercredi 15 juil.	jeudi 16 juil.	vendredi 17 juil.
	Pain BIO Chocolat au Lait à Croquer	Férié	Gâteau Roulé à la Confiture **Lezsaisons**	Palmier **Leztroy** Nectarine	Gâteau Chocolat Mexicain **Leztroy**
30 Semaine	lundi 20 juil.	mardi 21 juil.	mercredi 22 juil.	jeudi 23 juil.	vendredi 24 juil.
	Moelleux au Chocolat **Leztroy**	**Pain BIO** **Saucisson Rochois** & **Comté BIO AOP**	Crinkles au Chocolat **Leztroy** Abricot	Gâteau au Yaourt & Amandes **Leztroy**	Gâteau au Miel **Leztroy**
31 Semaine	lundi 27 juil.	mardi 28 juil.	mercredi 29 juil.	jeudi 30 juil.	vendredi 31 juil.
	Gâteau aux Pommes **Leztroy**	Cake Vanille **Leztroy**	**Pain BIO** Confiture **Lezsaisons**	Brioche à Tête	Sablé Indien à la Noix de Coco **Leztroy** Pêche

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 êtres 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 JUILLET 2026

	lundi 6 juil. Vacances Scolaires	Allergène	mardi 7 juil.	Allergène	mercredi 8 juil.	Allergène	jeudi 9 juil.	Allergène	vendredi 10 juil. Menu Plaisir	Allergène
28 Semaine	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	–	–	Concombre BIO Français à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	Salade de Pomme de Terre Estivale	1-2-3-8-10-14-
	Lieu Sauce Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauce Crémeuse Risotto Poulet Français & Champignons	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché BIO Français & son Jus de Bœuf	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Galette Garnie Leztroy (Jambon, Fromage & Béchamel)	1-2-3-8-10-14-
	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Crémeux aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne BIO Sauce Barbecue Leztroy	1-2-3-8-10-14-			Galette Garnie Leztroy (Fromage & Béchamel)	1-2-3-8-10-14-
	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit Pilaf Courgettes BIO Confites au Pistou	1-2-3-8- 1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
			Raclette IGP * de Savoie	1-			Reblochon AOP * de La Fromagerie Peguet, à Fillinges	1-		
			Meule de Savoie BIO	1-			Brie des Pâturages Comtois	1-		
	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de Tétaz	1-	Nectarine	–	Moelleux au Chocolat & Sa Crème Anglaise Leztroy	1-2-3-7-	Abricot	–	Pastèque à Croquer	–
	lundi 13 juil.	Allergène	mardi 14 juil. Férié	Allergène	mercredi 15 juil.	Allergène	jeudi 16 juil. REPAS FROID	Allergène	vendredi 17 juil.	Allergène
29 Semaine	–	–	Salade de Chou-Fleur & Vinaigrette Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule & Concombres BIO	1-2-3-8-10-14-
	Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud Sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Colombo de Colin d'Alaska & ses Petits Légumes d'Eté	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Quiche Lardons & Oignons Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Bouchée Provençale Pois Chiche & Courgette BIO & Sauce Ketchup Leztroy	1-2-3-8-10-14-			Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-			Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Pommes de Terre Vapeur	1-2-3-8-	Purée de Pois Cassés BIO	1-2-3-8-	Torsades HVE Pois & Blé Alpina Savoie	1-2-3-8-	Salade de Lentilles Verts BIO Françaises	1-2-3-8-10-14-	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-
	Ratatouille, Tomate & Courgette BIO	1-2-3-8-	Tian Provençale, Courgette BIO	1-2-3-8-						
	Abondance AOP * de Nos Fruitières	1-								
	Comté BIO AOP, Seignemartin	1-	Fromage de Région	1-	Dès de Gruyère IGP, Franche-Comté	1-			Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille	1-
	Financier Leztroy	1-2-3-11-	Fruit de Saison	–	Melon Charentais HVE Français	–	Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier	1-	Pêche	–
	lundi 20 juil.	Allergène	mardi 21 juil.	Allergène	mercredi 22 juil.	Allergène	jeudi 23 juil.	Allergène	vendredi 24 juil.	Allergène
30 Semaine	–	–	Carottes BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade de Pomme de Terre Estivale	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO Français à la Bulgare	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Chipolata de La Salaison des Alpes, La Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Crémeux Deux Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Falafel BIO de Sassenages & Sauce Ketchup Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
	Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-			Œufs BIO Brouillés Français au Fromage	1-2-3-8-10-14		
	Pommes de Terre façon Potatoes	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Beurre BIO Français	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Spaghettis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
	Tomate Provençale	1-2-3-8-					Ratatouille, Courgettes BIO	1-2-3-8-		
	Meule de Savoie BIO	1-			Fromage Blanc BIO de Minzier				Emmental Râpé Français	1-
	Melon Charentais HVE Français	–	Quatre-Quarts Leztroy	1-2-3-	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-	Salade de Fruits Pastèque & Melon Jaune	–	Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-
	lundi 27 juil.	Allergène	mardi 28 juil.	Allergène	mercredi 29 juil.	Allergène	jeudi 30 juil.	Allergène	vendredi 31 juil.	Allergène
31 Semaine	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	–	–	Taboulé Oriental, Semoule & Pois Chiche BIO	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Pastèque à Croquer	–
	Colombo d'Aiguillette de Poulet Français	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean sauce Béchamel	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-	Boulette de Bœuf BIO Français façon Kefta	1-2-3-8-10-14-	Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Croustillou des Alpes	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Flan de Courgettes	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-		
	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Épinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Ecrasé de Pommes de Terre	1-2-3-8-	Salade de Coquillettes BIO Alpina à la Tomate	1-2-3-8-10-14-
	Basquaise de Poivron & Tomate	1-2-3-8-	Aubergine & Courgettes BIO	1-2-3-8-						
	Dès de Gruyère IGP, Franche-Comté	1-	Beaufort AOP de La Coopérative Laitière de Haute Maurienne	1-			Camembert des Pâturages Comtois	1-	Yaourt Fermier BIO de Minzier	
	Melon Charentais HVE Français	–	Nectarine	–	Tarte Flan Pâtissier au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Abricot	–	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-

Substitut fromage MATERNELLE (*Les enfants de moins de 5 ans, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées ne doivent pas consommer de fromage au lait cru)

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 êtres 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 JUILLET 2026

28 Semaine	lundi 6 juil.	Allergènes	mardi 7 juil.	Allergènes	mercredi 8 juil.	Allergènes	jeudi 9 juil.	Allergènes	vendredi 10 juil.	Allergènes
	Spéculos	1-2-3-	Gâteau aux Framboises	1-2-3-	Pain BIO	2-	Cake Citron	1-2-3-	Brownies	1-2-3-7-11-
	Pêche	--			Saucisson & Gruyère IGP	1-2-3-8-10-14-				
29 Semaine	lundi 13 juil.	Allergènes	mardi 14 juil. Férié	Allergènes	mercredi 15 juil.	Allergènes	jeudi 16 juil.	Allergènes	vendredi 17 juil.	Allergènes
	Pain BIO	2-	Brioche Tressée	1-2-3-	Gâteau Roulé à la Confiture Lezsaisons	1-2-3-	Palmier	1-2-3-	Gâteau Chocolat Mexicain	1-2-3-7-
	Chocolat au Lait à Croquer	1-7-					Nectarine	--		
30 Semaine	lundi 20 juil.	Allergènes	mardi 21 juil.	Allergènes	mercredi 22 juil.	Allergènes	jeudi 23 juil.	Allergènes	vendredi 24 juil.	Allergènes
	Moelleux au Chocolat	1-2-3-7-	Pain BIO	2-	Crinkles au Chocolat	1-2-3-7-	Gâteau au Yaourt et Amandes	1-2-3-11-	Gâteau au Miel	1-2-3-
			Saucisson & Comté BIO AOP	1-2-3-8-10-14-	Abricot	--				
31 Semaine	lundi 27 juil.	Allergènes	mardi 28 juil.	Allergènes	mercredi 29 juil.	Allergènes	jeudi 30 juil.	Allergènes	vendredi 31 juil.	Allergènes
	Gâteau aux Pommes	1-2-3-	Cake Vanille	1-2-3-	Pain BIO	2-	Brioche à Tête	1-2-3-	Sablé à la Noix de Coco	1-2-3-11-
					Confiture Lezsaisons	--			Pêche	--

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