

Restaurant Scolaire : ARCHAMPS ECOLE

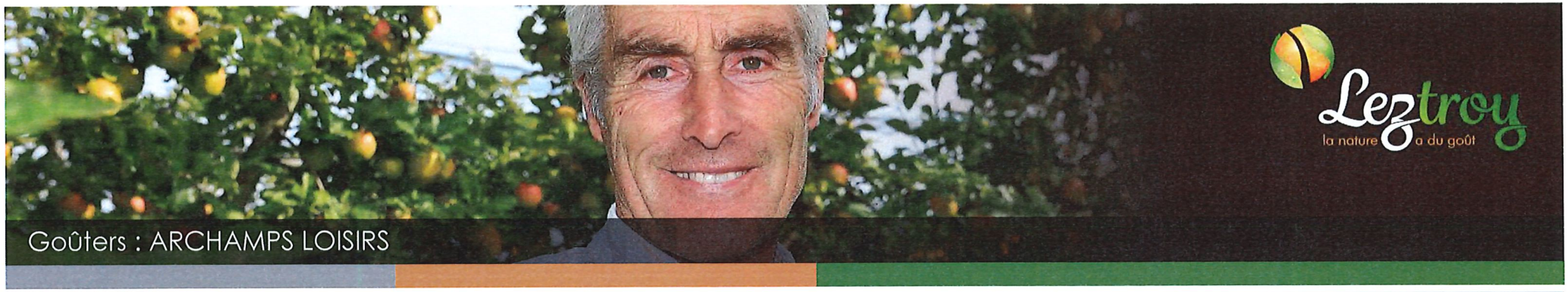
Leztroy — la nature a du goût

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2026

Semaine 45	**Rentrée Scolaire 02/11**	**mardi 3 nov.**	**mercredi 4 nov.**	**jeudi 5 nov.**	**vendredi 6 nov.**
	Duo **Carottes & Panais BIO** Râpés **Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO** de **St-Jean**, Sauce Pesto Brie des **Pâturages Comtois** Purée Pomme & Poire **Lezsaisons**	Sauté de Filet de Poulet **Français** au Curry **Polenta BIO** Tradition **Haricots Verts BIO Français** Persillés **Meule de Savoie BIO** Banane des **Antilles**	**Betteraves BIO** en Vinaigrette Endives au Jambon, Recette des Enfants (Endives, **PDT HVE** de **Savoie**, Jambon **Français** & Béchamel au **Lait BIO**) Gâteau aux Framboises **Leztroy**	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy** & **Dès de Gruyère IGP** Chili Sin Carne, au **Pois BIO Français** **Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf Crème Dessert Chocolat **Leztroy**, au **Lait BIO** de **Minzier**	**Soupe de Carottes BIO Lezsaisons** & Croûtons Sauté de Veau **Français** aux Olives **Macaronis BIO Alpina Savoie** Crumble de **Butternuts BIO** **Yaourt Nature Sucré BIO** du **GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses**
Semaine 46	**lundi 9 nov.**	**mardi 10 nov.**	**mercredi 11 nov.**	**jeudi 12 nov.**	**vendredi 13 nov.**
	Salade de **Riz Camarguais IGP BIO** Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits Pois & Carottes de **Reignier** Etuvés **Tomme IGP** de **la Fruitière de Hauteville-sur-Fier** **Purée de Pomme HVE Lezsaisons**	Soupe de Légumes **Lezsaisons** Pilon de Poulet **Français** Rôti Miel & Epices Écrasé de **Pommes de Terre BIO** Emmental Râpé **Français** Quatre-Quarts **Leztroy**	Férié	Boulette de Pois façon Kefta & Sauce Tomate **Lezsaisons** **Semoule BIO Alpina Savoie** Chou-Fleur Béchamel **Gruyère IGP**, de **Franche-Comté** **Poire BIO Lacroix**, à **Cercier**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** Bolognaise de **Boeuf BIO Français** **Torsades BIO Alpina Savoie** **Fromage Blanc BIO** de **Minzier**, à la Confiture de Cerises **Lezsaisons**
Semaine 47	**lundi 16 nov.**	**mardi 17 nov.**	**mercredi 18 nov.**	**Menu Beaujolais 19/11**	**vendredi 20 nov.**
	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons Crémeux aux 2 Saumons **Coquillettes BIO Alpina Savoie** au Beurre **Yaourt à la Vanille HVE** du **GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent**	Salade de **Perlines HVE Alpina Savoie** Quiche au Fromage **Leztroy** **Epinards BIO Français** Crémeux au **Lait BIO** de **Minzier** **Clémentine BIO**	Rôti de Boeuf **Français** et son Jus **Blé BIO** au Beurre Fondue de **Poireaux BIO** **Carré du Trièves BIO** de **La Laiterie du Mont-Aiguille** **Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier**	Salade de **Carottes BIO** à la Vigneronne & Dés de **Gruyère IGP** Saucisson à Cuire de **La Salaison des Alpes**, à **La-Roche-sur-Foron** Gratin Dauphinois **Lezsaisons** aux PDT de **Savoie** Maxi-Cookie Chocolat & **Potimarron BIO Leztroy**	**Quenelle Nature BIO** de **St-Jean** Sauce Tomate **Lezsaisons** **Riz BIO** cuit façon Pilaf **Potimarrons BIO** Rôtis **Reblochon Fruitier AOP** Purée Pomme & Pêche **Lezsaisons**
Semaine 48	**lundi 23 nov.**	**mardi 24 nov.**	**mercredi 25 nov.**	**jeudi 26 nov.**	**Menu Orange 27/11**
	Boeuf BIO des **GAEC des Savoie & Jura** façon Bourguignon **Crozets BIO Alpina Savoie** Crémeux **Blettes BIO** à la Tomate **Abondance AOP** de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** **Poire BIO Lacroix**, à **Cercier**	Crème d'Epinards **Lezsaisons** Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison **Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf Emmental Râpé **Français** **Pomme BIO** de **Chez Lacroix, Cercier**	**Céleri BIO** Rémoulade Currywurst, à la Knack de **La Salaison du Mont Charvin** **Pommes de Terre BIO** Vapeur Purée de **Brocolis BIO** Crème Caramel, **Œufs** & **Lait BIO** de **Minzier**	**Betteraves BIO** en Vinaigrette **Gnocchis BIO** Sauce Pesto Crémeuse **Yaourt Fermier BIO** de **La Ferme du Crêt Joli** à la **Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons**	Aiguillette de Poulet **Français** sauce à **l'Orange BIO** **Patates Douces BIO** Rôties Julienne **Carottes & Navets BIO** **Jus d'Orange BIO** Tarte Courge & Amande **Leztroy**
Semaine 49	**lundi 30 nov.**	**mardi 1 déc.**	**mercredi 2 déc.**	**jeudi 3 déc.**	**Menu Raclette 04/12**
	Soupe à l'Oignon **Leztroy** Gratin Crémeux au Colin & **Poireaux BIO** **Boulghour BIO** à l'Huile d'Olive Emmental Râpé **Français** **Clémentine Corse BIO IGP**	Émincé de Poulet **Français** sauce Moutarde Duo **Riz & Quinoa BIO** **Epinards BIO Français** Crémeux au **Lait BIO** de **Minzier** Brique de Chèvre, **Les Capucines** **Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier**	Coleslaw, **Chou & Carotte BIO** **Œufs BIO Français** Brouillés au Fromage **Pommes de Terre Grenailles BIO** Rôties **Butternuts BIO** Rôtis aux Epices **Yaourt à la Mirabelle BIO** de **Minzier**	Salade de **Pépinettes BIO Alpina Savoie** façon Tex-Mex Bouchée Panée Coco & Curry Sauce Ketchup Froide **Leztroy** Poêlée de **Haricots Verts BIO Français** Crème Dessert Praliné **Leztroy**, au **Lait BIO** du **Crêt Joli**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** Jambon Blanc **Français** & Cornichon **Pommes de Terre BIO** à la **Raclette IGP** de **La Fruitière des Bornes** à **Arbusigny** **Quartiers d'Orange BIO**

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.



Leztroy
la nature a du goût

Goûters : ARCHAMPS LOISIRS

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2026

45 Semaine	**mercredi 4 nov.**
	Pain BIO Confiture **Lezsaisons**
46 Semaine	**mercredi 11 nov.**
	Gâteau Roulé au Chocolat
47 Semaine	**mercredi 18 nov.**
	Gâteau au Yaourt **Leztroy**
48 Semaine	**mercredi 25 nov.**
	Carrot Cake **Leztroy**
49 Semaine	**mercredi 2 déc.**
	Sablé Viennois **Leztroy** Banane des **Antilles**

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 NOVEMBRE 2026

	lundi 2 nov. Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 3 nov.	Allergène	mercredi 4 nov.	Allergène	jeudi 5 nov.	Allergène	vendredi 6 nov.	Allergène
45 Semaine	Duo **Carotte & Panais BIO** Râpés	1-2-3-8-10-14-	--		**Betterave BIO** en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette **Lezlroy**	1-2-3-8-10-14-	**Soupe de Carottes BIO Lezsaisons** & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
	Raviolis Champ. & Ail des Ours BIO Royans, Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Sauté de Filet de Poulet **Français** au Curry	1-2-3-8-10-14-	Gratin d'Endives au Jambon, La Recette des Enfants	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au **Pois BIO Français**	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau **Français** aux Olives	1-2-3-8-10-14-
			Falafel BIO Tomatés & Sauce Barbecue Lezlroy	1-2-3-8-10-14-	**Gratin PDT, Endive & Béchamel**	1-2-3-8-10-14-			**Croustillou des Alpes au Reblochon**	1-2-3-8-10-14-
			Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-			**Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	**Macaronis BIO Alpina Savoie**	1-2-3-8-
			Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-					Crumble de **Butternut BIO**	1-2-3-8-
	Brie des **Pâturages Comtois**	1-	**Meule de Savoie BIO**	1-			**Dés de Gruyère IGP**, de **Franche-Comté**	1-		
	Purée Pomme & Poire **Lezsaisons**	--	Banane des **Antilles**	--	Gâteau à la Framboise **Lezlroy**	1-2-3-	Crème Dessert Chocolat **Lezlroy** , au **Lait BIO de Minzier**	1-2-3-7-	**Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Téfaz**	1-
	lundi 9 nov.	**Allergène**	**mardi 10 nov.**	**Allergène**	**mercredi 11 nov.** Férié	**Allergène**	**jeudi 12 nov.**	**Allergène**	**vendredi 13 nov.**	**Allergène**
46 Semaine	Salade de **Riz Camarguais IGP BIO**	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Légumes **Lezsaisons (Menu de Secours)**	1-2-3-8-10-14-	Terrine **Brocolis/Carottes BIO** & Sauce Tartare **Lezlroy**	1-2-3-8-10-14-	--		Salade Verte & Vinaigrette **Lezlroy**	1-2-3-8-10-14-
	Colin d'Alaska Plein Filet Pané & son Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Pilon de Poulet **Français** au Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Porc **Française** Sauce à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta, Sauce Tomate **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de **Bœuf BIO Français**	1-2-3-8-10-14-
	Bouchée Pané Pois (Coco & Curry)	1-2-3-8-10-11-14-	**Poêlée de Haricots Beurre**	1-2-3-8-	**Flan Carottes, Chèvre & Miel**	1-2-3-8-10-14-			**Bolognaise de Pois BIO Français**	1-2-3-8-10-14-
	Petits Pois & Carottes de **Reignier** Etuvés	1-2-3-8-	Ecrasé de **PDT BIO**	1-2-3-8-	Haricots Coco Tomatés	1-2-3-8-	**Semoule BIO Alpina Savoie**	1-2-3-8-	**Torsades BIO Alpina Savoie**	1-2-3-8-
					Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-	Chou-Fleur en Béchamel	1-2-3-8-		
	Tomme IGP de **La Fruitière de Hauteville-sur-Fier**	1-	Emmental Râpé **Français**	1-	Fromage de **Région**	1-	**Gruyère IGP**, de **Franche-Comté**	1-		
	Comté BIO AOP, Seignemartin	1-							**Fromage Blanc BIO** de **Minzier** à la Confiture de Cerises **Lezsaisons**	1-
	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Quatre-Quarts **Lezlroy**	1-2-3-	Salade de Fruits	--	**Poire BIO de Cercier**	--		
	lundi 16 nov.	**Allergène**	**mardi 17 nov.**	**Allergène**	**mercredi 18 nov.**	**Allergène**	**jeudi 19 nov.** Menu Beaujolais	**Allergène**	**vendredi 20 nov.**	**Allergène**
47 Semaine	**Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons** & Croutons	1-2-3-8-10-14-	Salade de **Perlines HVE Alpina Savoie**	1-2-3-8-10-14-	--		Salade de **Carotte BIO** à la Vigneronne & Dés de **Gruyère IGP**	1-2-3-8-10-14-	--	
	Crémeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage **Lezlroy**	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Boeuf **Français** & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Saucisson à Cuire de **la Salaison des Alpes, la Roche sur Foron**	1-2-3-8-10-14-	**Quenelle Nature BIO** de **St-Jean** Sauce Tomate **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-
	Bolognaise de Pois Chiche & Potimarron BIO	1-2-3-8-10-14-			**Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomate Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-	**Œufs BIO Brouillés Français au Fromage**	1-2-3-8-10-14-		
	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	**Epinards BIO Français** au **Lait BIO** de **Minzier**	1-2-3-8-	**Blé BIO** au Beurre	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois **Lezsaisons** aux Pommes de Terre de **Savoie**	1-2-3-8-	**Riz BIO** cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
					Fondue **Polreaux BIO**	1-2-3-8-			**Potimarrons BIO** Rôtis au Beurre	1-2-3-8-
					Carré du Trièves BIO de **La Laiterie du Mont-Aiguille**	1-			**Reblochon Fruitier AOP** *	1-
									Camembert des **Pâturages Comtois**	1-
	Yaourt à la Vanille HVE du **GAEC Pré Jourdan, St-Laurent**	1-	**Clémentine BIO**	--	**Pomme BIO** de **Chevrier**	--	Maxi-Cookie **Potimarron BIO** & Chocolat **Lezlroy**	1-2-3-7-	Purée Pomme & Pêche **Lezsaisons**	--
	lundi 23 nov.	**Allergène**	**mardi 24 nov.**	**Allergène**	**mercredi 25 nov.**	**Allergène**	**jeudi 26 nov.**	**Allergène**	**vendredi 27 nov.** Menu Orange	**Allergène**
48 Semaine	--		Crème d'Epinards **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14	**Céleri Rave BIO** en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	**Betterave BIO** en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	
	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura façon Bourguignon	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin & ses Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Currywurst, Knack du **Mont-Charvin ,Doussard**	1-2-3-8-10-14-	**Gnocchis BIO** Sauce Créme & Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Aiguillette de Poulet **Français** Sauce à l'**Orange BIO**	1-2-3-8-10-14-
	Quiche aux Poireaux BIO	1-2-3-8-10-14-	**Colombo aux Petits Légumes de Saison**	1-2-3-8-10-11-14-	**Cake au Fromage Lezlroy**	1-2-3-8-10-14-			**Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomate Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-
	Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux	1-2-3-8-	**Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	**PDT BIO** Vapeur	1-2-3-8-			**Patate Douce BIO** Rôtie au Four	1-2-3-8-
	Blettes BIO Tomatées	1-2-3-8-			Purée de **Brocolis BIO**	1-2-3-8-			Julienne **Carottes & Navets BIO**	1-2-3-8-
	Abondance AOP de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** *	1-	Emmental Râpé **Français**	1-					**Jus d'Orange BIO**	--
	Meule de Savoie BIO	1-					**Yaourt BIO** de **La Ferme du Crêt Joli, Minzier**	1-		
	Poire BIO de **Cercier**	--	**Pomme BIO Lacroix**, de **Cercier**	--	Crème Caramel au **Lait BIO** de **Minzier**	1-2-3-	**à la Confiture d'Abricots BIO Lezsaisons**		Tarte Courge & Amande **Lezlroy**	1-2-3-11
	lundi 30 nov.	**Allergène**	**mardi 1 déc.**	**Allergène**	**mercredi 2 déc.**	**Allergène**	**jeudi 3 déc.**	**Allergène**	**vendredi 4 déc.** Menu Raclette	**Allergène**
49 Semaine	Soupe à l'Oignon **Lezlroy**	1-2-3-8-10-14-	--		Coleslaw, **Carottes & Chou BIO**	1-2-3-8-10-14-	Salade de **Pepinettes BIO Alpina Savoie** façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette **Lezlroy**	1-2-3-8-10-14-
	Gratin Crémeux Colin & **Poireaux BIO**	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Emincé de Poulet **Français** Sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-	**Œufs BIO Français** Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Palet de Pois (Coco/Curry) & Sauce Ketchup Froid **Lezlroy**	1-2-3-8-10-11-14-	Jambon Blanc **Français** & Cornichon	1-2-3-8-10-14-
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	**Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-					**Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-
	Boulghour BIO à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-	**Riz & Quinoa Blanc BIO**	1-2-3-8-	**PDT Grenailles BIO** Rôtis	1-2-3-8-	Poêlée de **Haricots Verts BIO Français**	1-2-3-8-	**PDT BIO** à la **Raclette IGP** de **La Fruitière des Bornes**	1-2-3-8-
			Epinards BIO Français au **Lait BIO** de **Minzier**	1-2-3-8-	**Butternuts BIO** Rôtis aux Epices	1-2-3-8-				
	Emmental Râpé **Français**	1-	Brique de Chèvre, **Les Capucines**	1-						
	Clémentine Corse BIO IGP	--	**Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier**	--	**Yaourt à la Mirabelle BIO** de **Minzier**	1-	Crème Dessert Praliné **Lezlroy**, au **Lait BIO** de **Minzier**	1-2-3-11-	**Quartiers d'Orange BIO**	--

Substitut fromage MATERNELLE (*Les enfants de moins de 6 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 NOVEMBRE

45 Semaine	lundi 2 nov.	Allergène	mardi 3 nov.	Allergène	mercredi 4 nov.	Allergène	jeudi 5 nov.	Allergène	vendredi 6 nov.	Allergène
	Pain BIO	2-	Cake Marbré d'Automne	1-2-3-7	Pain BIO	2-	Brioche Tressée	1-2-3-	Sablé Vanille	1-2-3-
	Chocolat au Lait à Tartiner Leztroy	1-7-			Confiture Lezsaisons	--			Pomme BIO	--
46 Semaine	lundi 9 nov.	Allergène	mardi 10 nov.	Allergène	mercredi 11 nov.	Allergène	jeudi 12 nov.	Allergène	vendredi 13 nov.	Allergène
	Gâteau aux Pommes BIO	1-2-3-	Pain BIO	2-	Gâteau Roulé au Chocolat	1-2-3-7	Génoise Chocolat & Pâte à Tartiner	1-2-3-7-11	Sablé Indien à la Noix de Coco	1-2-3-11-
			Chocolat à Croquer	1-7-					Banane des Antilles	
47 Semaine	lundi 16 nov.	Allergène	mardi 17 nov.	Allergène	mercredi 18 nov.	Allergène	jeudi 19 nov.	Allergène	vendredi 20 nov.	Allergène
	Sablé Citron	1-2-3-	Gâteau aux Framboises	1-2-3-	Gâteau au Yaourt	1-2-3-	Pain BIO	2-	Brioche Tressée	1-2-3-
	Poire BIO	2-					Confiture Lezsaisons	--		
48 Semaine	lundi 23 nov.	Allergène	mardi 24 nov.	Allergène	mercredi 25 nov.	Allergène	jeudi 26 nov.	Allergène	vendredi 27 nov.	Allergène
	Cake Marbré	1-2-3-7	Génoise à la Confiture Lezsaisons	1-2-3-	Carrot Cake	1-2-3-7-11	Palmier	1-2-3-	Pain aux Céréales BIO de Belledonne	2-9-11-12-13-
							Clémentine BIO	--	Chocolat au Lait à Tartiner Leztroy	1-7-
49 Semaine	lundi 30 nov.	Allergène	mardi 1 déc.	Allergène	mercredi 2 déc.	Allergène	jeudi 3 déc.	Allergène	vendredi 4 déc.	Allergène
	Pain BIO	2-	Brioche à Tête	1-2-3-	Sablé Viennois	1-2-3-	Cake Citron	1-2-3-	Brookies	1-2-3-7-
	Saucisson Rochois & Gruyère IGP	1-2-3-8-10-14-			Banane des Antilles	--				

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