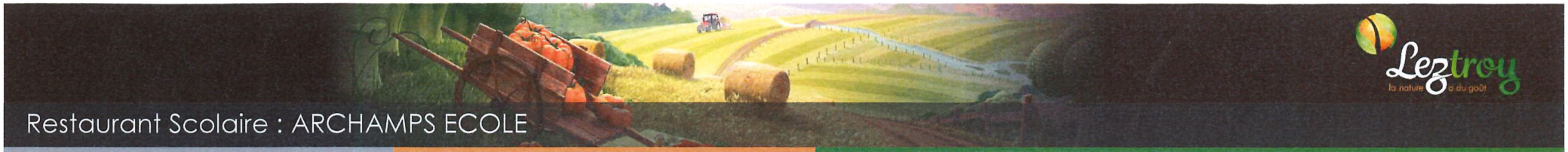

Restaurant Scolaire : ARCHAMPS ECOLE

Leztroy — la nature a du goût

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2026

Semaine	lundi 5 oct.	mardi 6 oct.	mercredi 7 oct.	Le Grand Repas 08/10	vendredi 9 oct.
41	Salade de **Betteraves Rouge BIO** Dahl de **Lentilles Corail BIO** **Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf **Comté BIO AOP** **Seignemartin** **Poire BIO** **Lacroix**, à **Cercier**	Salade de **Perlines HVE** **Alpina Savoie** Quiche aux Lardons, **Œuf & Lait BIO** du **Crêt Joli** **Epinards BIO** **Français** Crémeux au **Lait BIO** **Prune BIO** **Française**	**Bouchée Carotte/Herbes de Provence BIO** & Sauce Barbecue Froide **Leztroy** **Pommes de Terre BIO** façon Potatoes **Butternuts BIO** Rôtis aux Epices **Carré du Trièves BIO** de **La Laiterie du Mont-Aiguille** Grappe de Raisin	**Crème de Potimarron BIO** **Lezsaisons** & **Dès de Beaufort AOP** Truite Rose Sauce **Carottes BIO** Purée de **Brocolis & Pommes de Terre BIO** Riz au Lait **Leztroy**, **Lait BIO** de **Minzier**	Coleslaw, Chou Blanc du **Chablais** & Carotte de **Reignier** Lasagnes de Boeuf **Français** **Fromage Blanc BIO** **de Minzier** à la Confiture de Pêche **Lezsaisons**
42	**lundi 12 oct.**	**mardi 13 oct.**	**mercredi 14 oct.**	**jeudi 15 oct.**	**Menu de la Peur ! 16/10**
	Chipolata Grillée de **La Salaison des Alpes** **Coeurs de Blé BIO** **Alpina Savoie** Chou-Fleur Béchamel **Meule de Savoie BIO** **Pomme BIO** **Lacroix** à **Cercier**	Salade de **Riz Camarguais BIO IGP** **Alpina Savoie** Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare **Leztroy** Petits Pois & **Carottes BIO** Etuvés Flan Vanille **Leztroy** au **Lait BIO** de **Minzier**	Salade de **Haricots Beurre BIO** **Français** **Steak Haché de Boeuf BIO** **Français** & son Jus **Polenta BIO** Tradition Tomme **Fermière** Banane des **Antilles**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** **Œufs BIO** **Français** Brouillés au Fromage Gratin Pommes de Terre de **Savoie** & **Poireaux BIO** Sablé Tout Chocolat **Leztroy** **Compotée Pomme & Rhubarbe BIO** **Lezsaisons**	**Potage Saint Germain BIO** **Lezsaisons** & Croûtons Pilon de Poulet **Français** Rôti aux Herbes **Semoule BIO** **Alpina Savoie** Gratin de **Blettes BIO** à la Tomate **Yaourt aux Framboises BIO** de **Minzier**
43	**Vacances Scolaires 19/10**	**mardi 20 oct.**	**mercredi 21 oct.**	**jeudi 22 oct.**	**vendredi 23 oct.**
	Carottes BIO en Vinaigrette Gratin Crémeux au Colin & **Poireaux BIO** **Riz BIO** cuit façon Pilaf Crème Dessert Vanille **Leztroy**, au **Lait BIO** de **Minzier**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** **Torsades BIO** **Alpina Savoie** & Sa Sauce Bolognaise de **Pois BIO** **Yaourt Fermier BIO** à la Confiture de Fraises **Lezsaisons**	Rillette aux Deux Saumons Bouchée Panée Coco & Curry Sauce Ketchup Froide **Leztroy** **Patates Douces BIO** façon Potatoes Poêlée de **Haricots Verts BIO** **Français** Rose des Sables **Leztroy**	Aiguillette de Poulet **Français** à l'Italienne **Boulghour BIO** Gonflé Petits Légumes à l'Orientale, **Carottes & Navets BIO** **Abondance AOP** de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** Purée Pomme & **Mirabelle IGP** **Lezsaisons**	Soupe au Chou **Lezsaisons** Knack de **La Salaison du Mt-Charvin** **Pommes de Terre BIO** Vapeur **Brocolis BIO** Persillés Emmental Râpé **Français** **Prune BIO** **Française**
44	**lundi 26 oct.**	**mardi 27 oct.**	**mercredi 28 oct.**	**jeudi 29 oct.**	**Menu Halloween 30/10**
	Salade de **Haricots Verts BIO** **Français** Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison **Semoule BIO** **Alpina Savoie** Cake Marbré au **Potimarron BIO** **Leztroy**	Macédoine de Légumes, **Navets & Carottes BIO** **Quenelle Nature BIO** de **St-Jean** Sauce Tomate **Lezsaisons** **Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf **Reblochon AOP** de **La Fromagerie Peguet, Fillinges** **Poire BIO** **Lacroix**, à **Cercier**	Sauté de Filet de Poulet **Français** Sauce Moutarde **Coquillettes BIO** **Alpina Savoie** Purée de **Potimarron BIO** **Raclette IGP** de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** Purée Pomme & Pêche **Lezsaisons**	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy** & **Dès de Gruyère IGP** **Sauté de Boeuf BIO** des **GAEC des Savoie & Jura** Forestière Ecrasé de **PDT & Chou-Fleur BIO** **Clémentine BIO**	Crème Dubarry **Lezsaisons** **Gnocchis BIO** Sauce Pesto Crémeuse Emmental Râpé **Français** **Yaourt Nature BIO** de **Minzier** & Coulis de Framboises **Leztroy**

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 D'OCTOBRE 2026

Semaine	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
41			Brioche à Tête		
42			Gâteau aux Framboises **Leztroy**		
43	Gâteau Tout Chocolat **Leztroy**	Sablé Indien à la Noix de Coco **Leztroy** **Poire BIO**	**Pain BIO** Confiture **Lezsaisons**	Brioche Tressée	Gâteau Roulé au Chocolat **Leztroy**
44	**Pain BIO** Chocolat au Lait à Croquer	Cake Vanille **Leztroy**	Brookie **Leztroy**	Génoise à la Confiture **Lezsaisons**	Crinkles au Chocolat **Leztroy** **Pomme 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.

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 OCTOBRE 2026

Semaine	lundi 5 oct.	Allergène	mardi 6 oct.	Allergène	mercredi 7 oct.	Allergène	jeudi 8 oct. Le Grand Repas 74	Allergène	vendredi 9 oct.	Allergène
49	Salade de **Betteraves BIO**	1-2-3-8-10-14-	Salade de **Perlines HVE Alpina Savoie**	1-2-3-8-10-14-	--	--	**Crème de Potimarron BIO, Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, Chou Blanc du **Chablais** & Carotte de **Reignier**	1-2-3-8-10-14-
	Dahl de **Lentilles Corail BIO**	1-2-3-8-10-11-14-	Quiche aux Lardons, **Œuf** & **Lait BIO** du **Crêt Joli**	1-2-3-8-10-14-	**Palet Carottes & Herbes de Provence BIO** & Sauce Barbecue Froide **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	Truite Sauce **Carottes BIO**	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Lasagnes de Bœuf **Français**	1-2-3-8-10-14-
			Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-			**Œufs BIO Brouillés Français à la Ciboulette**	1-2-3-8-10-14-	**Gratin Macaronis Tomate & Légumes**	1-2-3-8-10-14-
	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	**Epinards BIO Français** au **Lait BIO** de **Minzier**	1-2-3-8-	**PDT BIO** façon Potatoes	1-2-3-8-	Purée de **Brocolis & PDT BIO**	1-2-3-8-		
					Butternuts BIO Rôti aux Epices	1-2-3-8-				
	Comté BIO AOP Seignemartin	1-			**Carré du Trièves BIO** de **La Laiterie du Mont-Aiguille**	1-	**Dès de Beaufort AOP** de **La Coopérative de Haute-Maurienne**	1-	**Fromage Blanc Fermier BIO** du **Crêt Joli**	
	Poire BIO de **Cercier, Lacroix**	--	**Prune BIO Française**	--	Grappes de Raisin	--	Riz au Lait **Leztroy, Lait BIO** de **Minzier**	1-2-3-	à la Confiture de Pêche **Lezsaisons**	1-

Semaine	lundi 12 oct.	Allergène	mardi 13 oct.	Allergène	mercredi 14 oct.	Allergène	jeudi 15 oct.	Allergène	vendredi 16 oct. Menu de la Peur	Allergène
50	--	--	Salade de **Riz Camarguais IGP BIO Alpina Savoie**	1-2-3-8-10-14-	Salade de **Haricots Beurre BIO Français**	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	Potage St-Germain **Lezsaisons** & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
	Chipolata Grillée de **La Salaison des Alpes, La Roche sur Foron**	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-	**Steak Haché de Bœuf BIO Français** & son Jus	1-2-3-8-10-14-	**Œufs BIO** Brouillés **Français** au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet **Français** Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-
	Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	**Quenelle Nature BIO Sauce Béchamel**	1-2-3-8-10-14-	**Quiche au Poireaux BIO**	1-2-3-8-10-14-			**Bolognaise de Pois BIO Français**	1-2-3-8-10-14-
	Cœur de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Petits-Pois & **Carottes BIO** Etuvés	1-2-3-8-	**Polenta BIO** Crémeuse	1-2-3-8-	Gratin de PDT **de Savoie** & **Poireaux BIO**	1-2-3-8-	**Semoule BIO Alpina Savoie**	1-2-3-8-
	Chou-Fleur Béchamel	1-2-3-8-							**Blettes BIO** en Gratin Tomaté	1-2-3-8-
					Tomme **Fermière** *	1-				
	Meule de Savoie BIO	1-			Brie des **Pâturages Comtois**	1-	Sablé Tout Chocolat **Leztroy**	1-2-3-7-		
	Pomme BIO de **Cercier**	--	Flan Vanille **Leztroy**, au **Lait BIO** de **Minzier**	1-2-3-	Banane des **Antilles**	--	**Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons**	--	**Yaourt aux Framboises BIO** de **Minzier**	1-

Semaine	lundi 19 oct. Vacances Scolaires	Allergène	mardi 20 oct.	Allergène	mercredi 21 oct.	Allergène	jeudi 22 oct.	Allergène	vendredi 23 oct.	Allergène
51	Salade de **Carottes BIO** en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	Rillette aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	--	--	Soupe au Chou **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-
	Gratin Crémeux Colin & **Poireaux BIO**	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bolognaise de **Pois BIO Français**	1-2-3-8-10-14-	Bouchée Panée Pois (Coco & Curry) & Sauce Ketchup Froide **Leztroy**	1-2-3-8-10-11-14-	Aiguillette de Poulet **Français** sauce à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Knack de **La Salaison du Mt-Charvin**	1-2-3-8-10-14-
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-			**Cake au Fromage Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	**Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce à l'Italienne**	1-2-3-8-10-14-	**Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-
	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	**Torsades BIO Alpina Savoie** cuit Pilaf	1-2-3-8-	**Patates Douces BIO** façon Potatoes	1-2-3-8-	**Boulghour BIO** Gonflé	1-2-3-8-	**PDT BIO** à la Vapeur	1-2-3-8-
					Poêlée de **Haricots Verts BIO Français**	1-2-3-8-	Petits Légumes à l'Orientale, **Carottes & Navets BIO**	1-2-3-8-	**Brocolis BIO** Persillés	1-2-3-8-
							Abondance AOP * de **La Frutière des Bornes, Arbusigny**	1-		
			Yaourt Fermier BIO de **La Ferme de Minzier**				**Comté BIO AOP Seignemartin**	1-	Emmental Râpé **Français**	1-
	Crème Dessert Vanille **Leztroy** au **Lait BIO Minzier**	1-2-3-	à la Confiture de Fraises **Lezsaisons**	1-	Rose des Sables **Leztroy**	1-2-3-7-	Purée Pomme & **Mirabelle IGP Lezsaisons**	--	**Prune BIO Française**	--

Semaine	lundi 26 oct.	Allergène	mardi 27 oct.	Allergène	mercredi 28 oct.	Allergène	jeudi 29 oct.	Allergène	vendredi 30 oct. Menu Halloween	Allergène
52	Salade de **Haricots Verts BIO Français**	1-2-3-8-10-14-	Macédoine de Légumes, **Carottes & Navets BIO**	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy**	1-2-3-8-10-14-	Soupe Dubarry **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-
	Colombo de Colin & ses Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	**Quenelle Nature BIO** de **St-Jean** Sauce Tomate **Lezsaisons**	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet **Français** Sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-	**Sauté de Bœuf BIO des GAEC des Savoie & Jura** Forestière	1-2-3-8-10-14-	**Gnocchis BIO** sauce Crème & Pesto	1-2-3-8-10-11-14-
	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-			**Œufs BIO Brouillés Français au Fromage**	1-2-3-8-10-14-	**Mini Falafels Traditionnels BIO & Sauce Ketchup Leztroy**	1-2-3-8-10-14-		
	Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	**Riz Basmati BIO** façon Pilaf	1-2-3-8-	**Coquillettes BIO Alpina Savoie**	1-2-3-8-	Ecrasé de **PDT & Chou-Fleur BIO**	1-2-3-8-		
					Purée de **Potimarron BIO**	1-2-3-8-				
			Reblochon AOP * de **La Fromagerie Peguet, à Fillinges**	1-	**Raclette IGP** * de **La Fruitière des Bornes**	1-				
			Camembert des **Pâturages Comtois**	1-	**Meule de Savoie BIO**	1-	**Dès de Gruyère IGP, Franche-Comté**	1-	Emmental Râpé **Français**	1-
	Cake Marbré **Leztroy** au **Potimarron BIO**	1-2-3-7-	**Poire BIO** de **Cercier, Lacroix**	--	Purée Pomme & Pêche **Lezsaisons**	--	**Clémentine BIO**	--	**Yaourt Nature BIO** de **Minzier** & Coulis Framboises **Leztroy**	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 D'OCTOBRE 2026

Semaine	lundi 5 oct.	Allergènes	mardi 6 oct.	Allergènes	mercredi 7 oct.	Allergènes	jeudi 8 oct.	Allergènes	vendredi 9 oct.	Allergènes
49	Quatre-Quarts	1-2-3-	Gâteau Roulé à la Confiture Lezsaisons	1-2-3-	Brioche à Tête	1-2-3-	Pain aux Céréales BIO de Belledonne	2-9-11-12-13-	Palmier	1-2-3-
							Chocolat au Lait à Tartiner Leztroy	1-7-	Prune	--
Semaine	lundi 12 oct.	Allergènes	mardi 13 oct.	Allergènes	mercredi 14 oct.	Allergènes	jeudi 15 oct.	Allergènes	vendredi 16 oct.	Allergènes
50	Financier	1-2-3-11-	Brownies aux Noix	1-2-3-7-11-	Gâteau aux Framboises	1-2-3-	Pain BIO	2-	Spéculos	1-2-3-
							Saucisson Rochois & Gruyère IGP	1-2-3-8-10-14-	Banane des Antilles	--
Semaine	lundi 19 oct. Vacances Scolaires	Allergènes	mardi 20 oct.	Allergènes	mercredi 21 oct.	Allergènes	jeudi 22 oct.	Allergènes	vendredi 23 oct.	Allergènes
51	Gâteau Tout Chocolat	1-2-3-7-	Sablé Indien à la Noix de Coco	1-2-3-11-	Pain BIO	2-	Brioche Tressée	1-2-3-	Gâteau Roulé au Chocolat	1-2-3-7-
			Poire BIO	--	Confiture Lezsaisons	--				
Semaine	lundi 26 oct.	Allergènes	mardi 27 oct.	Allergènes	mercredi 28 oct.	Allergènes	jeudi 29 oct.	Allergènes	vendredi 30 oct.	Allergènes
52	Pain BIO	2-	Cake Vanille	1-2-3-	Brookies	1-2-3-7-	Génoise à la Confiture Lezsaisons	1-2-3-	Crinkles au Chocolat	1-2-3-7-
	Chocolat à Croquer	1-7-							Pomme BIO	--

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