

Portages à Domicile : VILLE LA GRAND

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2026

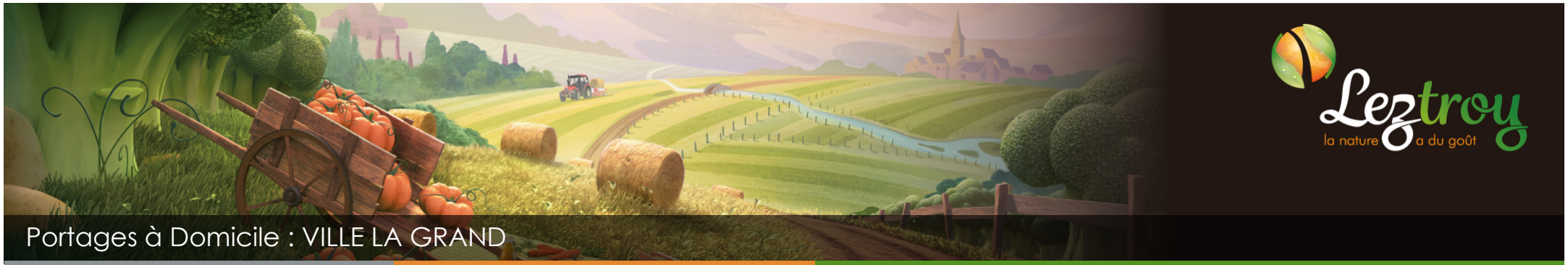
41 Semaine

lundi 5 oct.	mardi 6 oct.	mercredi 7 oct.	Le Grand Repas 08/10	vendredi 9 oct.	samedi 10 oct.	dimanche 11 oct.
Salade de **Betteraves Rouge BIO** Dahl de **Lentilles Corail BIO** **Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf **Blettes BIO** Béchamel **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** Tomme **Fermière** **Prune BIO Française**	Salade d'Endives Emincé de Poulet **Français** Sauce Soja & Miel **Pommes de Terre BIO** façon Potatoes **Butternuts BIO** Rôtis aux Epices **Carré du Trièves BIO** de **La Laiterie du Mont-Aiguille** Grappe de Raisin	Terrine de **Potimarron BIO** & Mayonnaise **Lezsaisons** Truite Rose Sauce **Carottes BIO** Mousseline de **Brocolis & PDT BIO** **Beaufort AOP** de **Haute-Maurienne** Riz au Lait **Leztroy**, **Lait BIO** de **Minzier**	Coleslaw, Chou Blanc du **Chablais** & Carotte de **Reignier** Lasagnes de Boeuf **Français** **Haricots Verts BIO Français** Persillés Camembert des **Pâturages Comtois** Yaourt aux Fruits **Fermier**	Radis Roses & Beurre Crémeux de Saumon & Colin **Riz Camarguais BIO IGP** cuit façon Pilaf Salsifis en Persillade Fromage de **Région** Gâteau Roulé au Chocolat	**Carottes BIO** Râpées Vinaigrette Tartiflette Savoyarde **Leztroy** **Butternut BIO** Rôtis aux Epices Fromage de **Région** Fruit de Saison

42 Semaine

lundi 12 oct.	mardi 13 oct.	mercredi 14 oct.	jeudi 15 oct.	vendredi 16 oct.	samedi 17 oct.	dimanche 18 oct.
Cake Thon & Tomates Confites **Leztroy** Chipolata de **La Maison Hofer, Challonges** **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 Petits Pois & **Carottes BIO** Etuvés Bûchette de Chèvre 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 **Butternut BIO** Rôti Tomme **Fermière** Banane des **Antilles**	Salade Verte & Vinaigrette **Œufs BIO Français** Brouillés au Fromage Gratin Pommes de Terre de **Savoie** & **Poireaux BIO** **Raclette IGP** de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** **Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons**	Quiche aux **Poireaux BIO** Pilon de Poulet **Français** Rôti aux Herbes **Semoule BIO Alpina Savoie** Gratin de **Blettes BIO** à la Tomate Brie des **Pâturages Comtois** **Yaourt aux Framboises BIO** de **Minzier**	Salade de **Lentilles Vertes BIO** Diot de **La Maison Hofer**, à la Vigneronne Curry de PDT, Carotte & Potimarron Fromage de **Région** Fruit de Saison	Salade de **Betteraves Rouge BIO** Cappellettis Epinards & Fromage Frais de **St Jean**, Sauce Tomate **Lezsaisons** Flan de **Potimarron BIO** Fromage de **Région** Panacotta à la Fraise **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.



Portages à Domicile : VILLE LA GRAND

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2026

	lundi 19 oct.	mardi 20 oct.	mercredi 21 oct.	jeudi 22 oct.	vendredi 23 oct.	samedi 24 oct.	dimanche 25 oct.
43 Semaine	Carottes BIO en Vinaigrette Gratin Crémeux au Colin & Poireaux BIO Riz BIO cuit façon Pilaf Potimarron BIO Rôti Comté BIO AOP **Seignemartin** Crème Dessert Vanille **Leztroy**, au Lait BIO de **Minzier**	Salade Verte & Vinaigrette Torsades BIO **Alpina Savoie** & Sa Sauce Bolognaise de Pois BIO Salsifis en Persillade Gruyère IGP de **Franche-Comté** Yaourt aux Fruits **Fermier**	Rillette aux Deux Saumons Rôti de Veau **Français** et son jus Patates Douces BIO façon Potatoes Poêlée de Haricots Verts BIO **Français** Reblochon AOP Rose des Sables **Leztroy**	Terrine Campagnarde & Cornichon 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**	Salade de Betteraves BIO, Noix & Féta Knack de **La Salaison du Mt-Charvin** Pommes de Terre BIO Vapeur Brocolis BIO Persillés Tomme **Fermière** Prune BIO **Française**	Salade Verte & Vinaigrette P'tit Colin Sauce Aurore Torsades BIO **Alpina Savoie** Haricots Plats Tomatés Fromage de **Région** Moelleux Chocolat & Ananas **Leztroy**	Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO Emincé de Dinde **Française**, sauce au Cidre Polenta BIO Tradition Potimarron BIO Rôti Fromage de **Région** Fruit de Saison
	lundi 26 oct.	**mardi 27 oct.**	**mercredi 28 oct.**	**jeudi 29 oct.**	**vendredi 30 oct.**	**samedi 31 oct.**	**Férié 01/11**
44 Semaine	Salade de Haricots Verts BIO **Français** Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Semoule BIO **Alpina Savoie** Petits-Pois Etuvés Camembert des **Pâturages Comtois** Cake Marbré **Leztroy** au Potimarron BIO	Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Quenelle Nature BIO de **St-Jean** Sauce Tomate **Lezsaisons** Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO Béchamel Reblochon AOP de **La Fromagerie Peguet, Fillinges** Poire BIO **Lacroix**, à **Cercier**	Céleri Rave BIO en Rémoulade 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 Sauté de Boeuf BIO des **GAEC des Savoie & Jura** Forestière Ecrasé de PDT & Chou-Fleur BIO Gruyère IGP de **Franche-Comté** Clémentine BIO	Saucisson de **Challonges** & Cornichon Gnocchis BIO Sauce Pesto Crémeuse Flan Brocolis BIO & Artichaut Bûchette de Chèvre Yaourt Nature Sucré BIO du **GAEC de Tétaz**	Cake Chou Rouge & Pomme BIO Œufs Durs BIO **Français** Sauce Mornay Purée de Pois Cassés BIO Carottes BIO Vichy Fromage de **Région** Salade de Fruits Frais	Céleri BIO en Rémoulade Brandade de Colin, aux Pommes de Terre BIO Petits-Pois Etuvés Fromage de **Région** Crème Dessert Praliné **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.

Atelier Des Usses - 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

	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 Semaine	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-	Mousseline 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-
	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 Semaine	--	--	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 Maison Hofer, Challonges**	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-
	lundi 19 oct. Vacances Scolaires	**Allergène**	**mardi 20 oct.**	**Allergène**	**mercredi 21 oct.**	**Allergène**	**jeudi 22 oct.**	**Allergène**	**vendredi 23 oct.**	**Allergène**
51 Semaine	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**	--
	lundi 26 oct.	**Allergène**	**mardi 27 oct.**	**Allergène**	**mercredi 28 oct.**	**Allergène**	**jeudi 29 oct.**	**Allergène**	**vendredi 30 oct. Menu Halloween**	**Allergène**
52 Semaine	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** du **GAEC Tétaz** & 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