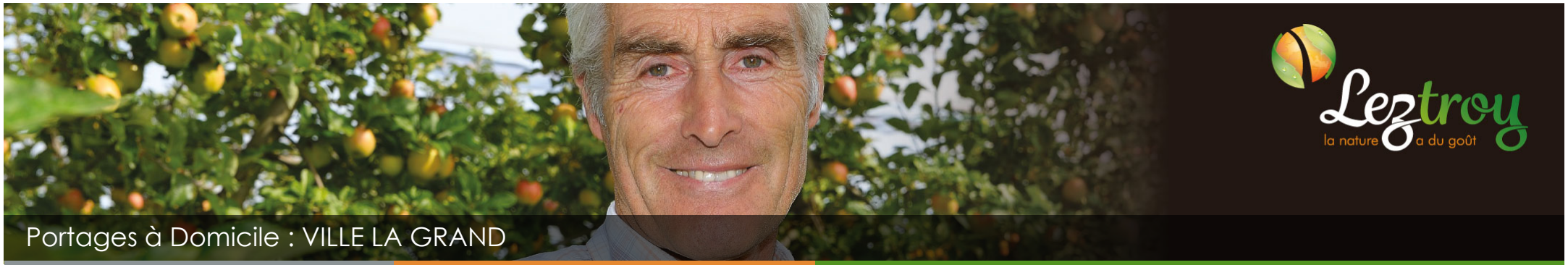


Portages à Domicile : VILLE LA GRAND

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2026

Semaine 45	**Rentrée Scolaire 02/11**	**mardi 3 nov.**	**mercredi 4 nov.**	**jeudi 5 nov.**	**vendredi 6 nov.**	**samedi 7 nov.**	**dimanche 8 nov.**
	Duo **Carottes & Panais BIO** Râpés **Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO** de **St-Jean,** Sauce Pesto **Potimarron BIO** Rôti aux Epices Brie des **Pâturages Comtois** Purée Pomme & Poire **Lezsaisons**	Salade de Chou-Fleur Tomaté 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 **Français** **Pomme de Terre HVE de Savoie** au Four Tomme **Fermière** Gâteau aux Framboises **Leztroy**	Pâté en Croûte & Cornichon Filet de Rouget Court-Mouillement **Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf Fondue de **Poireaux BIO** **Gruyère IGP,** de **Franche-Comté** Crème Dessert Chocolat **Leztroy,** au **Lait BIO** de **Minzier**	Mélange de salades, Vinaigrette & Croûtons Sauté de Veau **Français** aux Olives **Macaronis BIO Alpina Savoie** Crumble de **Butternuts BIO** **Beaufort AOP** de la **Coopérative de Haute-Maurienne** **Yaourt Nature Sucré BIO** de **Minzier**	**Céleri BIO** en Rémoulade Chipolata de **Région** Grillée **Pommes de Terre BIO** au Four **Epinards BIO** Crémeux Fromage de **Région** Tarte Pomme & Noix de Coco **Leztroy**	Salade de **Lentilles Vertes BIO** Quenelle Nature BIO Sauce Tomate **Lezsaisons** Gratin de Courge Spaghetti Fromage de **Région** Fruit de Saison
Semaine 46	**lundi 9 nov.**	**mardi 10 nov.**	**mercredi 11 nov.**	**jeudi 12 nov.**	**vendredi 13 nov.**	**samedi 14 nov.**	**dimanche 15 nov.**
	Salade de **Riz Camarguais IGP BIO** Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits Pois & Carottes de **Reignier** Etuvés **Tomme Fermière IGP** de **la Fruitière de Hauteville-sur-Fier** **Purée de Pomme HVE Lezsaisons**	Macédoine de Légumes, **Navets & Carottes BIO** Pilon de Poulet **Français** Rôti Miel & Epices Écrasé de **Pommes de Terre BIO** Choux de Bruxelles Crémés **Comté BIO AOP Seignemartin** Quatre-Quarts **Leztroy**	Terrine de **Brocolis & Carottes BIO,** Sauce Tartare **Leztroy** Escalope de Porc **Français** Sauce Moutarde Haricots Coco Tomatés **Blettes BIO** à la Béchamel Fromage de **Région** Salade de Fruits	Quiche au Thon **Leztroy** Emincé de Veau **Français** sauce Strogonoff **Semoule BIO Alpina Savoie** Chou-Fleur Béchamel **Gruyère IGP,** de **Franche-Comté** **Poire BIO d'Atout Pom, Chevrier**	Mélange de salades, Maïs & Vinaigrette Bolognaise de **Boeuf BIO Français** **Torsades BIO Alpina Savoie** **Brocolis BIO** Persillés Camembert des **Pâturages Comtois** Yaourt aux Fruits **Fermier**	Champignons à la Grecque Diot de **La Maison Hofer,** à la Vigneronne **Polenta BIO** Tradition **Butternut BIO** Rôti Fromage de **Région** Fruit de Saison	**Carottes BIO** Râpées Vinaigrette Escalope de Dinde **Française** Sauce au Miel **Pommes de Terre BIO** Rôties **Chou Vert Frisé BIO** Poêlé Fromage de **Région** Biscuit Moelleux aux Noix Leztroy
Semaine 47	**lundi 16 nov.**	**mardi 17 nov.**	**mercredi 18 nov.**	**Menu Beaujolais 19/11**	**vendredi 20 nov.**	**samedi 21 nov.**	**dimanche 22 nov.**
	Betteraves BIO en Vinaigrette Dos de Colin sauce Crème **Coquillettes BIO Alpina Savoie** au Beurre Salsifis en Persillade **Meule de Savoie BIO** **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** Tomme **Fermière** **Clémentine BIO**	Salade d'Endives & Vinaigrette 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** Petits-Pois Etuvés Camembert des **Pâturages Comtois** Maxi-Cookie Chocolat & **Potimarron BIO Leztroy**	Rillette de Porc & Cornichon **Quenelle Nature BIO** de **St-Jean** Sauce Tomate **Lezsaisons** **Riz BIO** cuit façon Pilaf **Potimarrons BIO** Rôtis **Reblochon Fruitier AOP** Purée Pomme & Pêche **Lezsaisons**	Composée de Saison Sauté de Canard aux **Navets BIO** Purée de **Pois Cassés BIO** Fondue de **Poireaux BIO** Fromage de **Région** Clafoutis aux Fruits Rouges **Leztroy**	Duo **Carottes BIO** Râpées & Maïs Tartiflette Savoyarde **Leztroy** aux **Pommes de Terre BIO** et Reblochon **Haricots Verts BIO** Persillés Fromage de **Région** Fruit de Saison

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 DE NOVEMBRE 2026

Semaine	lundi 23 nov.	mardi 24 nov.	mercredi 25 nov.	jeudi 26 nov.	vendredi 27 nov.	samedi 28 nov.	dimanche 29 nov.
48	Cake aux Olives **Leztroy** **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**	Terrine de **Potimarron BIO** & sa Sauce Tartare **Leztroy** Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison **Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf Colombo de Légumes de Saison **Gruyère IGP** de **Franche-Comté** **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** **Raclette IGP** de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** Crème Caramel, **Œufs** & **Lait BIO** de **Minzier**	**Betteraves BIO** en Vinaigrette Brandade de Colin aux **PDT & Butternut BIO** **Haricots Beurre BIO** **Français** Persillés Brie des **Pâturages Comtois** Yaourt aux Fruits **Fermier**	Salade de Chou Rouge Aiguillette de Poulet **Français** sauce à **l'Orange BIO** **Patates Douces BIO** Rôties Julienne **Carottes & Navets BIO** **Abondance AOP** de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** Tarte Courge & Amande **Leztroy**	**Œufs Durs BIO** & Mayonnaise **Lezsaisons** Filet de Poisson Sauce à l'Italienne **Macaronis BIO** **Alpina Savoie** Petits-Pois Etuvés Fromage de **Région** Fruit de Saison	Salade de Chou-Fleur & Vinaigrette Tomatée Emincé de Veau **Français** au Curry Mijotée de **Lentilles Vertes BIO** **Blettes BIO** Béchamel Fromage de **Région** Brownies **Leztroy**
49	lundi 30 nov.	mardi 1 déc.	mercredi 2 déc.	jeudi 3 déc.	Menu Raclette 04/12	samedi 5 déc.	dimanche 6 déc.
	Champignons à la Grecque Gratin Crémeux au Colin & **Poireaux BIO** **Boulghour BIO** à l'Huile d'Olive **Chou Vert Frisé BIO** Poêlé **Reblochon Fruitier AOP** **Clémentine Corse BIO IGP**	Salade de **Haricots Verts BIO** Émincé de Poulet **Français** sauce Moutarde Duo **Riz & Quinoa BIO** **Epinards BIO** **Français** Crémeux au **Lait BIO** de **Minzier** Bûchette de Chèvre **Pomme BIO** des **Vergers Tissot, Copponex**	Coleslaw, **Chou & Carotte BIO** **Œufs BIO** **Français** Brouillés au Fromage **Pommes de Terre Grenailles BIO** Rôties **Butternuts BIO** Rôtis aux Epices Tomme **Fermière** **Yaourt à la Mirabelle BIO** de **Minzier**	Salade de **Pépinettes BIO** **Alpina Savoie** façon Tex-Mex Emincé de Dinde **Française** à l'Italienne Poêlée de **Haricots Verts BIO** **Français** **Comté BIO AOP** **Seignemartin** Crème Dessert Praliné **Leztroy**, au **Lait BIO** du **Crêt Joli**	Mélange de Salades, Olives & Vinaigrette Jambon Blanc **Français** & Cornichon **Pommes de Terre BIO** Vapeur Endives Gratinées **Raclette IGP** de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** **Orange BIO**	Macédoine de Légumes Sauté de Veau **Français** aux Olives **Pommes de Terre Grenailles BIO** Rôties **Brocolis BIO** Persillés Fromage de **Région** Gâteau Tout Chocolat **Leztroy**	Salade de **Perlines HVE** **Alpina Savoie** au Thon Quiche Lardons & Oignons **Leztroy** Haricots Plats Tomatés Fromage de **Région** Fruit de Saison

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 NOVEMBRE 2026

Semaine	lundi	Allergène	mardi	Allergène	mercredi	Allergène	jeudi	Allergène	vendredi	Allergène
45	Rentrée Scolaire									
	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. & Aïl 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-			Dès de Beaufort AOP	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 de Minzier	1-
46	lundi 9 nov.	Allergène	mardi 10 nov.	Allergène	mercredi 11 nov. Férié	Allergène	jeudi 12 nov.	Allergène	vendredi 13 nov.	Allergène
	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	1-
	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Quatre-Quarts Lezlroy	1-2-3-	Salade de Fruits	--	Poire BIO d'Atout Pom, Chevrier	--	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	
47	lundi 16 nov.	Allergène	mardi 17 nov.	Allergène	mercredi 18 nov.	Allergène	jeudi 19 nov. Menu Beaujolais	Allergène	vendredi 20 nov.	Allergène
	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 Poireaux 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	--
48	lundi 23 nov.	Allergène	mardi 24 nov.	Allergène	mercredi 25 nov.	Allergène	jeudi 26 nov.	Allergène	vendredi 27 nov. Menu Orange	Allergène
	--		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 du GAEC Tétaz,	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
49	lundi 30 nov.	Allergène	mardi 1 déc.	Allergène	mercredi 2 déc.	Allergène	jeudi 3 déc.	Allergène	vendredi 4 déc. Menu Raclette	Allergène
	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-	Bûchette de Chèvre	1-						
	Clémentine Corse BIO IGP	--	Pomme BIO des Vergers Tissot, Copponex	--	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