

Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2021

	49	50	51	52			
Semaine	<p>lundi 6 déc.</p> <p>Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy Dos de Cabillaud, sauce à l'Italienne Blé BIO à la Tomate Tome AOP des Bauges Compote Pomme & Potimarron</p> <p>BIO Lezsaisons</p>	<p>mardi 7 déc.</p> <p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Comté AOP BIO 6-9 mois Clémentines</p>	<p>mercredi 8 déc.</p> <p>Chou Chine BIO sauce Cocktail Rôti de Porc Français sauce Curry Polenta BIO aux Trompettes Fromage de Région Fromage Blanc BIO de Minzier, à la Confiture de Cerises Lezsaisons</p>	<p>jeudi 9 déc.</p> <p>Méli-Mélo de Saison Hachis Parmentier Landais Brie Quartiers d'Orange</p>	<p>vendredi 10 déc.</p> <p>Crème de Potimarron de Savoie Lezsaisons Oeufs Brouillés BIO au Fromage Riz BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO Béchamel Fromage de Région Panacotta Coulis Passion Leztroy</p>	<p>samedi 11 déc.</p> <p>Salade de Pâtes des Alpes Paupiette de Veau aux Champignons Carottes BIO & Chou Etuvés Pommes de Terre BIO Sautées Fromage de Région Compote Pomme BIO & Orange</p>	<p>dimanche 12 déc.</p> <p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette Grillade de porc au Poivre Lingots à l'Ancienne Purée de Brocolis BIO Fromage de Région Brownies Leztroy</p>
Semaine	<p>lundi 13 déc.</p> <p>Céleri et Pommes BIO en rémoulade Cappelletti du Royans Epinards & Fromage Frais, au coulis de Tomate Fromage Râpé Français Yaourt aux Coing BIO du Crêt Joli</p>	<p>mardi 14 déc.</p> <p>Salade de Lenilles Vertes BIO Gribiche Sauté de Veau BIO aux Epices Epinards à la Crème Tomette BIO de Yenne Pomme BIO de Cercier</p>	<p>mercredi 15 déc.</p> <p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO Filet de Poulet Français sauce Crème & Champignons Gratin Dauphinois, PDT BIO Fromage de Région Compote de Pommes BIO</p>	<p>jeudi 16 déc.</p> <p> <i>Repas de Noël!</i></p>	<p>vendredi 17 déc.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Steak Haché de Boeuf BIO Charolais sauce BBQ Croës Alpina Savoie façon Pilaf Reblochon Fruittier AOP Banane BIO</p>	<p>samedi 18 déc.</p> <p>Salade Parmentière, PDT BIO Fricassé de Lapin Chasseur Petits Pois aux Oignons Carottes BIO au Cumin Fromage de Région Compote de Fruits Frais</p>	<p>dimanche 19 déc.</p> <p>Céleri BIO en Rémoulade Cabillaud en Court-Mouillement Riz BIO cuit façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO Fromage de Région Sablé Orange & Chocolat</p>
Semaine	<p>lundi 20 déc.</p> <p>Segments de Pomelos Sucrés Diot de Challonges Crozetis BIO Alpina Savoie Abondance AOP des Pays de Savoie Flan Vanille au Lait BIO de Minzier</p>	<p>mardi 21 déc.</p> <p>Salade de Riz BIO Colorée Quiche au Fromage Purée de Brocolis BIO Fromage de Région Orange</p>	<p>mercredi 22 déc.</p> <p>Chou-fleur à la Vinaigrette Leztroy Boeuf Bourguignon Français Pommes de Terre BIO au Four Flan de Courge BIO Fromage de Région Tarte aux Pralines</p>	<p>jeudi 23 déc.</p> <p>Salade Verte de Saison Macaronis BIO de Chambéry et sauce Carbonara Leztroy Beaufort AOP Pomme BIO de Cercier Caramélisées</p>	<p>vendredi 24 déc.</p> <p>Oeuf Dur BIO, Pointe de Mayonnaise Dos d'Eglefin sauce Tomate PDT de Savoie Sautées Fondue de Poireaux BIO Fromage de Région Clémentines</p>	<p>Féié 25/12</p> <p>Terrine Campagnarde & Cornichon Cuisse de Pintade Confitée Gratin de PDT de Savoie à l'Abondance Champignons Farcis Fromage de Région Bûche Leztroy</p>	<p>dimanche 26 déc.</p> <p>Salade Grenobloise aux Noix Escalope de Veau au Jus Purée Carottes & PDT BIO Choux de Bruxelles Crémés Fromage de Région Compote de Fruits Frais</p>
Semaine	<p>lundi 27 déc.</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Quenelle Nature du Royans à la Tomate Riz BIO cuit façon Pilaf Camembert Clémentines</p>	<p>mardi 28 déc.</p> <p>Céleri BIO en Rémoulade Poulet Français Rôti Doré au Four Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Fromage de Région Biscuit Spéculoos Leztroy</p>	<p>mercredi 29 déc.</p> <p>Carottes & Navets BIO en Macédoine Rôti de Veau Français Grand Veneur Purée de Pommes de Terre BIO Raclette Fermière IGP Kaki</p>	<p>jeudi 30 déc.</p> <p>Toastinade à la Sardine & Mesclun Filet de Cabillaud en Court Mouillement Torsades BIO Alpina, pointe d'Huile d'Olive Endives Braisées Tomme Fermière Rochoise Purée de Pommes BIO Lezsaisons</p>	<p>vendredi 31 déc.</p> <p>Haricots Verts BIO Vinaigrette Longe de Porc façon Bacon Mijotée de Lenilles Vertes BIO Fromage de Région Banane BIO</p>	<p>Féié 01/01</p> <p>Rillettes de Saumon & Blinis Rôti de Boeuf, Morilles & Vin Jaune Pommes de Terre Grenailles Rôties Gratin de Cardons Tradition Fromage de Région Moelleux Chocolat & Griotte</p>	<p>dimanche 2 janv.</p> <p>Chou Rouge BIO en Salade Sauté de Canard aux Navets Polenta BIO Tradition Flan de Courge BIO Fromage de Région Crème Dessert Leztroy à la Vanille au Lait BIO du Crêt Joli</p>