

NOUS VOUS SOUHAITONS
DE TRÈS BELLES FÊTES DE NOËL
ET VOUS PRÉSENTONS
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2022

Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

Pain BIO à chaque repas - Potage frais du jour

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2022

	1	2	3	4	5		
Semaine	<p>lundi 3 janv.</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Raviolis BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO, sauce Tomate Leztroy Fromage Râpé Français Fromage de Région Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p>	<p>mardi 4 janv.</p> <p>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Émincé de Poulet Français Yassa Riz BIO cuit façon Pilaf Comté AOP BIO Clémentines</p>	<p>mercredi 5 janv.</p> <p>Pommes de Terre BIO en Parmentière Dos de Cabillaud Court-Mouillement Haricots Verts BIO Persillés Brie Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>Epiphanie 06/01</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Rôti de Boeuf Français au Jus Polenta BIO Tradition Butternut de Savoie Rôti Fromage de Région Galette des Rois</p>	<p>vendredi 7 janv.</p> <p>Oeuf Dur Mayonnaise Sauté de Porc de Région sauce à la Moutarde Purée Crécy, Carottes et Pommes de Terre BIO Tome AOP des Bauges Pomme HVE de Haute-Savoie</p>	<p>samedi 8 janv.</p> <p>Macédoine, Carotte & Navet BIO Paupiette de Veau Forestière Semoule BIO Gonflée Salsifis en Persillade Fromage de Région Salade d'Agurmes</p>	<p>dimanche 9 janv.</p> <p>Salade de Tortis BIO Colorée Jambon Braisé Pommes de Terre BIO Sautées Gratin de Poireaux BIO Fromage de Région Tarte au Citron</p>
Semaine	<p>lundi 10 janv.</p> <p>Crème Dubarry Lezsaisons Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Fromage Râpé pour le Potage Fromage de Région Cake au Chocolat</p>	<p>mardi 11 janv.</p> <p>Duo Carottes & Panais BIO Râpés Quenelles Nature BIO de Royans Coulis Provençal Riz BIO cuit façon Pilaf Beaufort AOP de Haute-Maurienne Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>mercredi 12 janv.</p> <p>Chou Chine BIO sauce Cocktail Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Pommes de Terre Grenailles BIO Rôties Bûche de Chèvre Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>jeudi 13 janv.</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Croziflette Leztroy aux Crosets BIO Alpina Savoie et Fromage de l'ENILV Fromage de Région Compotée Pomme & Coing BIO Lezsaisons</p>	<p>vendredi 14 janv.</p> <p>Céleri BIO en Rémoulade Tajine de Veau BIO façon Marocaine Semoule BIO mode Berbère Légumes BIO à l'Orientale Fromage de Région Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Banane Lezsaisons</p>	<p>samedi 15 janv.</p> <p>Chou Rouge BIO en Salade Escalope de Dinde à la Crème Purée de Pois Cassés Navets au Beurre Fromage de Région Clémentines</p>	<p>dimanche 16 janv.</p> <p>Poireaux BIO Vinaigrette Daube de Boeuf Français Pommes de Terre BIO Vapeur Flan de Courge BIO Fromage de Région Brioche</p>
Semaine	<p>lundi 17 janv.</p> <p>Salade de Lentilles Vertes BIO Émincé de Porc de Région sauce Vallée d'Auge Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier La Dent du Chat BIO Salade de Fruits Ananas & Mangue</p>	<p>mardi 18 janv.</p> <p>Coleslaw aux Raisins Secs, Chou & Carotte BIO Dos d'Eglefin sauce Curry PDT de Savoie Sautées Pommes de Terre de Savoie Sautées Navets Boule d'Or BIO Poêlés Fromage de Région Crème Dessert Chocolat au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>mercredi 19 janv.</p> <p>Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette Sauté de Canard Français aux Champignons Mélange de Boullghour, Quinoa et Graines de Courge BIO Etuvee de Blettes BIO Fromage de Région Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier</p>	<p>jeudi 20 janv.</p> <p>Soupe à l'Oignon & Croûtons Lasagnes de Haute-Savoie aux Légumes de Saison Fromage Râpé pour la Soupe Fromage de Région Clémentines</p>	<p>vendredi 21 janv.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Pois Chiches BIO et Butternut de Savoie en sauce Tomate Pilaf de Riz Basmati Fromage de Région Crumble aux Pommes BIO de Chevrier</p>	<p>samedi 22 janv.</p> <p>Rillettes de la Mer & Crudifés Poulet Rôti et son Jus Petits Pois Etuvés Carottes BIO Vichy Fromage de Région Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>dimanche 23 janv.</p> <p>Haricots Verts BIO, Vinaigrette Leztroy Escalope de Porc à l'Italienne Macaronis BIO Juste au Beurre Brocolis Persillés Fromage de Région Entremet Orange Chocolat</p>
Semaine	<p>lundi 24 janv.</p> <p>Soupe de Butternuts & Pommes de Terre BIO Lezsaisons Diot de Challonges Polenta BIO Tradition Raclette BIO de Savoie Quartiers d'Orange</p>	<p>mardi 25 janv.</p> <p>Fraîcheur de Céleri & Carotte des Pays de Savoie Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Croës BIO Alpina Savoie façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO Fromage de Région Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</p>	<p>mercredi 26 janv.</p> <p>Pâté en Croûte & Comichon Filet de Merlu à l'Italienne Farfalles au Beurre Salsifis en Persillade Fromage de Région Pomme BIO des Pays de Savoie Caramélisées</p>	<p>jeudi 27 janv.</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Bourguignon de Boeuf BIO Savoyard Pommes de Terre de Savoie au Four Tomme BIO de Chindrieux Clafoutis Ananas & Coco, Lait BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 28 janv.</p> <p>Salade de Riz BIO Colorée Oeufs BIO Brouillés aux Champignons Poêlée d'Haricots Verts BIO Abondance AOP des Pays de Savoie Banane BIO</p>	<p>samedi 29 janv.</p> <p>Champignons à la Grecque Rôti de Veau Français aux Oignons Polenta BIO aux Trompettes Carottes BIO Vichy Fromage de Région Tarte Alsacienne</p>	<p>dimanche 30 janv.</p> <p>Salade de Pâtes: Alpina Savoie Pintade Rôti et son Jus PDT Grenailles BIO Gratin de Blettes Fromage de Région Pomme BIO de Cercier</p>
Semaine	<p>lundi 31 janv.</p> <p>Salade de Carottes BIO Râpées Raviolis BIO de Royans Emmental & Basilic sauce Tomate Leztroy Fromage Râpé Français Fromage de Région Clémentines</p>	<p>Chandeleur 01/02</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Émincé de Dinde à la Crème Semoule BIO Gonflée Purée de Brocolis BIO Fromage de Région Crêpe fourrée Chocolat & Noisette</p>	<p>mercredi 2 févr.</p> <p>Râpé de Céleri BIO en Rémoulade Dahl de Lentilles Corail BIO Riz BIO au Quinoa Rouge Carottes de Savoie Vichy Fromage de Région Quartiers d'Orange</p>	<p>jeudi 3 févr.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Tartiflette Savoyarde Leztroy aux Pomme de Terre BIO et Fromage de l'ENILV Fromage de Région Compote de Pommes BIO</p>	<p>vendredi 4 févr.</p> <p>Potage Saint Germain BIO Lezsaisons Poisson Frais Juste au Beurre Épinards au Lait BIO de Minzier Fromage Râpé pour le Potage Fromage de Région Mousse au Chocolat Leztroy</p>	<p>samedi 5 févr.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Mini Quenelles de Royans à la Béchamel Riz BIO cuit façon Pilaf Butternut de Savoie Rôti Fromage de Région Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons</p>	<p>dimanche 6 févr.</p> <p>Terrine de Légumes & Sauce Tartare Sauté de Veau Marengo Pâtes Alpina Savoie au Beurre Fondue de Poireaux BIO Fromage de Région Banane BIO</p>

Ces menus sont validés par Marion MOLLARD 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.