

# Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

Pain BIO à chaque repas - Potage frais du jour

MENUS DU MOIS DE JUILLET 2022

	lundi 4 juil.	mardi 5 juil.	mercredi 6 juil.	jeudi 7 juil.	vendredi 8 juil.	samedi 9 juil.	dimanche 10 juil.
<b>27</b> Semaine					Radis Roses et Beurre <b>Oeufs Brouillés BIO</b> à la Tomate Pommes de Terre Sautées <b>Reblochon Fermier AOP Rochois</b> <b>Pêche BIO</b>	Jambon Persillé Tarte Méditerranéenne, <b>Tomate BIO</b> <b>Macaronis BIO</b> Juste au Beurre Artichauts à la Barigoule Fromage de Région <b>Melon Charentais BIO</b>	Champignons à la Grecque Sauté de Dinde au Curry Haricots Coco BIO à la Tomate <b>Tomates BIO</b> à la Provençales Fromage de Région Moelleux Chocolat
<b>28</b> Semaine	lundi 11 juil. Concombres BIO à la Bulgare Emincé de Veau Français au Romarin Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf Ratatouille, Tomates & Courgettes BIO de Savoie Fromage de Région Gâteau Marbré Leztroy	Repas Froid 12/07 <b>Melon Charentais BIO</b> Rôti de Boeuf Français, Sauce Cocktail Salade de Torsades BIO façon Tex-Mex Meule des 2 Savoie <b>Compote de Pommes BIO Lezsaisons</b>	mercredi 13 juil. <b>Tomates BIO</b> Kachumbari Tortilla, PDT & Oeuf BIO Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Camembert <b>Nectarine BIO</b>	jeudi 14 juil. Fête Nationale 14/07 <b>Courgettes BIO</b> de Savoie à l'Andalouse Escalope de Dinde Française au Cidre Pommes de Terre Vapeur Chou-Fleur Persillé Fromage de Région Pastèque à Croquer	vendredi 15 juil. Batavia, Vinaigrette Leztroy Dos de Loup de Mer sauce Paprika <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Tian de Légumes, <b>Tomate BIO</b> Fromage de Région Crème Caramel au Lait BIO du Crêt Joli	samedi 16 juil. Cake au Fromage Escalope de Porc de Région à la Dijonnaise <b>Flageolets BIO</b> <b>Carottes BIO</b> Vichy Fromage de Région Pêche	dimanche 17 juil. Radis Roses et Beurre Gigot d'Agneau Rôti Vert Pré Purée de Pommes de Terre de Savoie Poêlée de Haricots Verts BIO Fromage de Région Tarte aux Pralines
<b>29</b> Semaine	lundi 18 juil. <b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette Leztroy Chipolata de Région Grillée <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre <b>Comté BIO</b> <b>Abricot BIO</b>	mardi 19 juil. <b>Carottes BIO</b> en Vinaigrette Dos de Cabillaud sauce Curry Pommes de Terre au Four <b>Courgettes BIO</b> de Savoie Confites au Pistou Fromage de Région Flan Vanille au Lait BIO de Minzier	mercredi 20 juil. Salade de Riz BIO aux Crudités Tarte <b>Tomate BIO</b> & Moutarde Purée de Brocolis BIO Fromage de Région <b>Yaourt Fermier BIO</b> de Savoie à la Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b>	jeudi 21 juil. Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> Sauté de Boeuf Français Sauce Provençale Épinards au Lait BIO du Crêt Joli <b>Abondance AOP</b> de Pers-Jussy <b>Pêche BIO</b>	vendredi 22 juil. Salade Verte du Moment Emincé de Poulet Français sauce Coco/Vanille <b>Blé BIO</b> au Beurre Chèvre Demi-Sec d'Habère Poche Moelleux Chocolat	samedi 23 juil. Feuilleté au Fromage Filet de Colin, Huile d'Olive et Citron <b>Riz BIO</b> aux Poivrons Ratatouille, <b>Courgette &amp; Tomate BIO</b> Fromage de Région <b>Abricot BIO</b>	dimanche 24 juil. <b>Carottes Râpées BIO</b> Vinaigrette Leztroy Rôti de Veau Sauce Forestière Pommes de Terre Sautées Salsifis en Persillade Fromage de Région Clafoutis aux Pêches, Lait BIO de Minzier
<b>30</b> Semaine	lundi 25 juil. Taboulé Oriental, <b>Semoule BIO</b> <b>Quenelles Nature BIO</b> de Royans Coulis Provençal Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> <b>La Dent du Chat BIO</b> Melon Jaune	mardi 26 juil. Cake aux Olives Vertes Longe de Porc Français façon Bacon, sauce Barbecue Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Tomme Fermière de Cornier <b>Nectarine BIO</b>	mercredi 27 juil. <b>Concombres BIO</b> à la Crétoise Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b> <b>Spaghettis BIO Alpina Savoie</b> Fromage Râpé Français Fromage de Région Compotée Pomme & Fraise <b>Lezsaisons</b>	jeudi 28 juil. Salade Verte & Douce Vinaigrette Poisson Frais en Court-Mouillement Riz Basmati au Curcuma Ratatouille, Courgettes de Savoie Fromage de Région <b>Yaourt à l'Abricot BIO</b> de Minzier	Repas Froid 29/07 <b>Pastèque BIO</b> à Croquer Terrine de <b>Brocolis &amp; Carottes BIO</b> , Sauce Tartare Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> aux Tomates Fromage de Région Sablé Citron	samedi 30 juil. <b>Oeuf Dur BIO</b> , Pointe de Mayonnaise Cuisse de Poulet, Gelée de Citron Pommes de Terre au Four Tian Provençal Fromage de Région Pêche cuite	dimanche 31 juil. Tranche de Melon Rôti de Boeuf Français au Jus <b>Polenta BIO</b> Provençale Champignons à la Crème Fromage de Région Cake aux Epices