

NOUS VOUS SOUHAITONS DE  
TRÈS BELLES FÊTES DE NOËL  
ET VOUS PRÉSENTONS  
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2023

## Restaurant Scolaire : VIRIEU ECOLE

# MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2022

	lundi 5 déc.	mardi 6 déc.	mercredi 7 déc.	jeudi 8 déc.	vendredi 9 déc.
49 Semaine	Crème de <b>Potimarrons BIO</b> de <b>Savoie Lezsaisons</b> & Croûtons Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel & Épices <b>Blé BIO</b> à la Tomate <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> Clémentines	Salade de <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> Dos de Cabillaud sauce Dugléré Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Comté AOP BIO</b> Sablé Citron	<b>Chou Chine BIO</b> Sauce Cocktail Rôti de Porc de <b>Challonges</b> sauce Curry <b>Crozets BIO Alpina</b> Crémeux <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>la Ferme du Crêt Joli</b> à la Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b>	Méli-Mélo de Saison & Vinaigrette Balsamique <b>Leztroy</b> Boeuf <b>Français</b> façon Bourguignon Purée <b>PDT &amp; Potimarron BIO</b> <b>Raclette IGP de Savoie</b> Compotée de <b>Pommes HVE</b> de <b>Haute-Savoie Lezsaisons</b>	Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés <b>Oeufs Brouillés BIO</b> au Fromage <b>Riz BIO</b> Safrané Flan Vanille au <b>Lait BIO de Minzier</b>
50 Semaine	<b>Céleri Rave et Pommes BIO</b> , sauce <b>Leztroy</b> Cappelletti du <b>Royans</b> Epinards & Fromage Frais, au coulis de Tomate <b>Yaourt aux Coing BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Gribiche Diot de <b>Challonges</b> Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> Meule de <b>Savoie</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	Terrine de <b>Potimarron BIO</b> , sauce Tartare Garniture façon Bouchée à la Reine aux Poissons <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Desserts de Noël	 <i>Repas de Noël!</i>	Salade Verte & Douce Vinaigrette Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b> <b>Croëts BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>
51 Semaine	<b>Vacances Scolaires 19/12</b> Macédoine de Légumes, <b>Navet &amp; Carottes BIO</b> Sauté de <b>Veau BIO</b> aux Epices <b>Polenta BIO</b> aux Trompettes <b>Beaufort AOP</b> des <b>Pays de Savoie</b> Clémentines	Salade de <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Tex Mex Quiche au Fromage, <b>Oeufs BIO</b> Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b>	Segments de Pomelos Sucrés Escalope de Dinde <b>Française</b> à la Crème <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Flan Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>PDT BIO</b> en Parmentière Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés <b>Yaourt BIO</b> de <b>Savoie</b> à la <b>Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette Emincé de Poulet <b>Français</b> sauce Vallée d'Auge <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Morbier AOP Seigumartin</b> Compotée Pomme & Coing <b>Lezsaisons</b>
52 Semaine	Pâté en Croûte & Cornichons Loup de Mer sauce Bisque de Homard <b>Céréales Gourmandes BIO</b> <b>Blettes BIO</b> Etuvées <b>Tomette BIO</b> de <b>Yenne</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	Salade de <b>Carottes BIO</b> à la Vigneronne Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème Petits Pois Etuvés <b>Navets BIO</b> au Beurre Fromage de Région Cake au Chocolat	Toastinade à la Sardine & Mesclun Rôti de Veau <b>Français</b> Grand Veneur Purée de <b>Pommes de Terre BIO</b> Choux de Bruxelles Sautés Fromage de Région Quartiers de Kaki au Sirop	Râpé de <b>Potimarron BIO</b> , Noisette & Citron <b>Quenelle Nature BIO</b> du <b>Royans</b> à la Tomate <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Chou Frisé BIO</b> Poêlée Fromage de Région Yaourt Nature Sucré de <b>Saint Laurent</b>	Salade d' <b>Haricots Verts BIO</b> Longe de Porc <b>Français</b> façon Bacon Mijotée de <b>Lentilles Vertes BIO</b> <b>Carottes BIO</b> à la Crème Fromage de Région Tarte Courge & Amande <b>Leztroy</b>

## Atelier de Chautagne - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent étre 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 DECEMBRE 2022	49		50		51		52					
	lundi 5 déc.	Allergène	mardi 6 déc.	Allergène	mercredi 7 déc.	Allergène	jeudi 8 déc.	Allergène	vendredi 9 déc.	Allergène		
	Crème de <b>Potimarrons BIO</b> de <b>Savoie Lezsaisons</b>	1-2-3-8-9-10-14-	Salade de <b>Penne BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Chou Chine BIO</b> sauce Cocktail	1-2-3-8-9-10-14-	Méli Mélo du Moment & Vinaigrette Balsamique	1-2-3-8-9-10-14-	Salade <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> à la Vinaigrette	1-2-3-8-9-10-14-		
	Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel & E	1-2-3-8-9-10-14-	Dos de Cabillaud sauce Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-9-10-14-	Rôti de Porc de <b>Challanges</b> sauce Curry	1-2-3-8-9-10-14-	Bœuf <b>Français</b> façon Bourguignon	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Oeufs Brouillés BIO</b> au Fromage	1-2-3-8-9-10-14-		
	<b>Fian Brocolis &amp; Artichaut</b>	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Cake au Fromage</b>	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Quiche au Fromage</b>	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Cœufs BIO Brouillés aux Fines Herbes</b>	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Riz BIO</b> Safrané	1-2-3-8-9-		
	<b>Blé BIO</b> à la Tomate	1-2-3-8-9-	Chou-Fleur au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-2-3-8-9-	<b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Crémeux	1-2-3-8-9-	<b>Purée PDT &amp; Potimarrons BIO</b>	1-2-3-8-9-				
	<b>Brîe</b>	1-			<b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés	1-2-3-8-9-	<b>La Dent du Chat BIO</b>	1-				
	<b>Tome AOP des Bauges</b>	1-	<b>Comté AOP BIO</b> 6-9 mois	1-	<b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-	<b>Raclette IGP de Savoie</b>	1-				
	Clémentine	--	Sablé Citron <b>Lezroy</b>	1-2-3-9-	à la Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b>		Compoée de <b>Pommes HVE</b> de <b>Haute-Savoie Le</b>	--	<b>Fian Vanille</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-2-3-9-		
	lundi 12 déc.	Allergène	mardi 13 déc.	Allergène	mercredi 14 déc.	Repas de Noël CL	Allergène	jeudi 15 déc.	Repas de Noël	Allergène	vendredi 16 déc.	Allergène
	<b>Céleri &amp; Pomme BIO</b> en Rémoulade	1-2-3-8-9-10-14-	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Gribiche	1-2-3-8-9-10-14-	Terme de <b>Potimarron BIO</b> , sauce Tartare	1-2-3-8-9-10-14-	Cake Soufflé <b>Abondance AOP</b> -Truite fumée de	1-2-3-4-5-6-8-9-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-2-3-8-9-10-14-		
	Cappelletti du <b>Royans</b> Epinards & Fromage Fra	1-2-3-8-9-10-14-	Diot de <b>Challanges</b>	1-2-3-8-9-10-14-	Garniture façon Bouchée à la Reine ( Truite & C	1-2-3-4-5-6-8-9-10-14-	Filet de Poulet Jaune, sauce Crème & Champi	1-2-3-8-9-10-14-	Bolognaise de <b>Bœuf Français BIO</b>	1-2-3-8-9-10-14-		
	au Coulis de Tomate		<b>Tortilla aux PDT BIO</b>	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Garniture Bouchée à la Reine (Quenelle &amp; Cham</b>	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Fian Carottes, Chèvre &amp; Miel</b>	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Bolognaise de Lentilles Vertes BIO</b>	1-2-3-8-9-10-14-		
			Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-2-3-8-9-	<b>Riz Basmati BIO</b> façon Pilaf	1-2-3-8-9-	Gratin Dauphinois au <b>PDT HVE</b> de <b>Savoie</b>	1-2-3-8-9-	<b>Croës BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf	1-2-3-8-9-		
	<b>Yaourt aux Coings BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	1-	Meule de <b>Savoie</b>	1-	Papillotes <b>Cémoi</b>	1-2-3-7-9-11-12	Papillotes	1-2-3-7-9-11-12	Fromage Râpé <b>Français</b>	1-		
			<b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	--	Clémentines	--	Clémentines	--	<b>Banane BIO</b>	--		
					Bûche Framboise & Meringue <b>Lezroy</b>	1-2-3-7-9-11-12	Bûche Framboise & Meringue <b>Lezroy</b>	1-2-3-7-9-11-12				
	lundi 19 déc.	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 20 déc.	Allergène	mercredi 21 déc.	Allergène	jeudi 22 déc.	Allergène	vendredi 23 déc.	Allergène	
	<b>Carottes &amp; Navets BIO</b> en Macédoine	1-2-3-8-9-10-14-	Salade de <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-9-10-14-	Segments de Pomelos Sucrés	--	Parmentière aux <b>PDT BIO</b>	1-2-3-8-9-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-2-3-8-9-10-14-		
	Sauté de <b>Veau BIO</b> aux Epices	1-2-3-8-9-10-14-	Quiche au Fromage, <b>Cœufs BIO</b>	1-2-3-8-9-10-14-	Escalope de Dinde <b>Française</b>	1-2-3-8-9-10-14-	Colin d'Alaska <b>Plein Filet</b> Pané et Citron	1-2-3-4-5-6-8-9-10-14-	Emincé de Poulet <b>Français</b> sauce Vallée d'Aug	1-2-3-8-9-10-14-		
	<b>Cœufs BIO Brouillés à la Tomate</b>	1-2-3-8-9-10-14-			<b>Cake au Fromage</b>	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Tortilla aux PDT BIO &amp; Champignons</b>	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Mini-Quenelles Nature BIO à la Provençal</b>	1-2-3-8-9-10-14-		
	<b>Polenta BIO</b> aux Trompettes	1-2-3-8-9-	<b>Purée de Brocolis BIO</b>	1-2-3-8-9-	<b>PDT BIO</b> au Four	1-2-3-8-9-	<b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés	1-2-3-8-9-	<b>Riz BIO</b> façon Pilaf	1-2-3-8-9-		
					Fondue de <b>Poireaux BIO</b>	1-2-3-8-9-						
	<b>Beaufort AOP</b> des <b>Pays de Savoie</b>	1-					<b>Yaourt BIO</b> de <b>Savoie</b>		<b>Comté BIO AOP</b>	1-		
	Clémentine	--	<b>Pommes BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b> Caramelisées	--	Flan au Chocolat, au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	1-2-3-7-9-	à la <b>Crème de Marron BIO AOP</b> d' <b>Ardèche</b>	1-9-11-	<b>Morbier AOP Seiguemartin</b>	1-		
								Compote Pomme & Coing <b>Lezsaisons</b>	--			
	lundi 26 déc.	Allergène	mardi 27 déc.	Allergène	mercredi 28 déc.	Allergène	jeudi 29 déc.	Allergène	vendredi 30 déc.	Allergène		
	Pâté Croûte & Cornichons	1-2-3-8-9-10-11-14-	<b>Carottes BIO</b> Râpées à la Vigneronne	1-2-3-8-9-10-14-	Toastinée à la Sardine et Mesclun	1-2-3-4-5-6-8-9-10-14-	<b>Potimarron BIO</b> Râpé & Noisette	1-2-3-8-9-10-11-14-	<b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette	1-2-3-8-9-10-14-		
	<b>Terrine Brocolis &amp; Carottes BIO, sauce Tartare</b>	1-2-3-8-9-10-14-			Rôti de Veau <b>Français</b> Grand Veneur	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Quenelles Natures BIO</b> du <b>Royans</b> à la Tomate	1-2-3-8-9-10-14-	Longe de Porc façon Bacon	1-2-3-8-9-10-14-		
	Loup de Mer sauce Bisque de Homard	1-2-3-4-5-6-8-9-10-14-	Aiguillettes de Poulet <b>Français</b> à la Crème	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Cœufs BIO Brouillés aux Champignons</b>	1-2-3-8-9-10-14-			<b>Fian Carottes BIO, Chèvre &amp; Miel</b>	1-2-3-8-9-10-14-		
	<b>Cœufs Durs</b>	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Fian de Potimarron</b>	1-2-3-8-9-10-14-	<b>Purée de Pommes de Terre BIO</b>	1-2-3-8-9-	<b>Riz BIO</b> façon Pilaf	1-2-3-8-9-	Mijotée de <b>Lentilles Vertes BIO</b>	1-2-3-8-9-		
	<b>Céréales Gourmandes BIO</b>	1-2-3-8-9-	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-9-	Chou de Bruxelles Poelés	1-2-3-8-9-	<b>Chou Frisé BIO</b> Poêlé	1-2-3-8-9-	<b>Carottes BIO</b> à la Crème	1-2-3-8-9-		
	<b>Blettes BIO</b> Béchamel	1-2-3-8-9-	<b>Navets BIO</b> au Beurre	1-2-3-8-9-								
	Camembert	1-										
	<b>Tomette BIO</b> de <b>Yenne</b>	1-	Fromage de Région	1-	Fromage de Région	1-	Fromage de Région	1-	Fromage de Région	1-		
	<b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	--	<b>Cake au Chocolat Lezroy</b>	1-2-3-7-9-	Kaki	--	<b>Yaourt Nature Sucré</b> de <b>Saint Laurent</b>	1-	Tarte Courge & Amande	1-2-3-9-11-		

Substitut fromage MG+MAT  
Substitut SANS VIANDE

ALLERGENES	Lait	Gluten	Cœuf	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