

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

Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2022

	lundi 5 déc.	mardi 6 déc.	mercredi 7 déc.	jeudi 8 déc.	vendredi 9 déc.	samedi 10 déc.	dimanche 11 déc.
49 Semaine	Charcuterie Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices Blé BIO à la Tomate Tome AOP des Bauges Clémentines	Salade de Penne Rigate BIO Alpina Savoie Dos de Cabillaud sauce Dugléré Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Comté AOP BIO Sablé Citron	Chou Chine BIO Sauce Cocktail Rôti de Porc de Challonges sauce Curry Crozets BIO Alpina Crèmeux Haricots Verts BIO Poêlés Fromage de Région Fromage Blanc BIO de la Ferme du Crêt Joli à la Confiture de Fraises Lezsaïsons	Méli-Mélo de Saison & Vinaigrette Balsamique Leztroy Boeuf Français façon Bourguignon Purée PDT & Potimarron BIO Raclette IGP de Savoie Compotée de Pommes HVE de Haute-Savoie Lezsaïsons	Duo Carottes & Panais BIO Râpés Oeufs Brouillés BIO au Fromage Riz BIO Safrané Fromage de Région Flan Vanille au Lait BIO de Minzier	Salade de Pâtes BIO des Alpes Paupiette de Veau aux Champignons Pommes de Terre BIO Sautées Fondue de Poireaux BIO Fromage de Région Compote Pomme BIO & Orange	Céleri BIO en Rémoulade Grillade de porc au Poivre Lingots à l'Ancienne Purée de Brocolis BIO Fromage de Région Brownies Leztroy
50 Semaine	Céleri Rave et Pommes BIO , sauce Leztroy Cappelletti du Royans Epinards & Fromage Frais, au coulis de Tomate Fromage de Région Yaourt aux Coings BIO du Crêt Joli	Salade de Lentilles Vertes BIO Gribiche Diot de Challonges Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Meule de Savoie Pomme BIO de Cercier	Terrine de Potimarron BIO , sauce Tartare Garniture façon Bouchée à la Reine aux Poissons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Fromage de Région Compote de Pommes BIO	 Repas de Noël!	Salade Verte & Douce Vinaigrette Bolognaise de Boeuf BIO Français Croës BIO Alpina Savoie façon Pilaf Fromage Râpé Français Fromage de Région Banane BIO des Antilles	Jambon Persillé Fricassé de Lapin Chasseur Petits Pois aux Oignons Carottes BIO au Cumin Fromage de Région Fruit de Saison	Parmentière de Pommes de Terre BIO Cabillaud en Court-Mouillement Riz BIO cuit façon Pilaf Gratin de Courge Fromage de Région Sablé Orange & Chocolat
51 Semaine	Vacances Scolaires 19/12 Macédoine de Légumes, Navei & Carottes BIO Sauté de Veau BIO aux Epices Polenta BIO aux Trompettes Beaufort AOP des Pays de Savoie Clémentines	Salade de Coquillettes BIO Alpina Savoie Tex Mex Quiche au Fromage, Oeufs BIO Purée de Brocolis BIO Fromage de Région Pomme BIO de Haute-Savoie Caramélisées Lezsaïsons	Segments de Pomelos Sucrés Escalope de Dinde Française à la Crème Pommes de Terre BIO au Four Fondue de Poireaux BIO Fromage de Région Flan Chocolat, Lait BIO de Minzier	PDT BIO en Parmentière Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Haricots Verts BIO Poêlés Fromage de Région Yaourt BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	Salade Verte & Douce Vinaigrette Emincé de Poulet Français sauce Vallée d'Auge Riz BIO cuit façon Pilaf Morbier AOP Seigumarlin Compotée Pomme & Coing Lezsaïsons	Chou Rouge BIO en Salade Sauté de Canard aux Navets Purée de Pois Cassés Butternuts Rôtis aux Epices Fromage de Région Salade de Fruits Frais	Terrine Paysanne & Cornichon Cuisse de Pintade Confitée Gratin de PDT de Savoie à l'Abondance Poêlé de Champignons Fromage de Région Bûche Leztroy
52 Semaine	Pâté en Croûte & Cornichons Loup de Mer sauce Bisque de Homard Céréales Gourmandes BIO Blettes BIO Etuvées Tomette BIO de Yenne Pomme BIO de Cercier	Salade de Carottes BIO à la Vigneronne Aiguillette de Poulet Français à la Crème Petits Pois Etuvés Navets BIO au Beurre Fromage de Région Cake au Chocolat	Toastinade à la Sardine & Mesclun Rôti de Veau Français Grand Veneur Purée de Pommes de Terre BIO Choux de Bruxelles Sautés Fromage de Région Quartiers de Kaki au Sirop	Râpé de Potimarron BIO , Noisette & Citron Quenelle Nature BIO du Royans à la Tomate Riz BIO cuit façon Pilaf Chou Frisé BIO Poêlée Fromage de Région Yaourt Nature Sucré de Saint Laurent	Salade d' Haricots Verts BIO Longe de Porc Français façon Bacon Mijotée de Lentilles Vertes BIO Carottes BIO à la Crème Fromage de Région Tarte Courge & Amande Leztroy	Cake Soufflé à l'Abondance Filet d'Eglefin en Croûte Haricots Coco Tomatés Gratin de Courge Spaghetti Fromage de Région Bûche Chocolat & Praliné Leztroy	Rillettes de Saumon & Blinis Rôti de Boeuf, Morilles & Vin Jaune Pommes de Terre Grenailles Rôties Gratin de Cardons Tradition Fromage de Région Pomme BIO cuite au Four

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.

