

# Restaurant Scolaire : VIRIEU ECOLE

Pain BIO à chaque repas

## MENUS DU MOIS DE MARS 2023

		Pain BIO à chaque repas				
10	Semaine	lundi 6 mars	mardi 7 mars	mercredi 8 mars	jeudi 9 mars	vendredi 10 mars
		<b>PDT BIO</b> en Parmentière Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Chevrier</b>	<b>Chou Chine BIO</b> Sauce Cocktail Chipolata Grillée de la <b>Ferme de Challonges</b> <b>Carottes BIO</b> & Petits-Pois Etuvés <b>Abondance AOP BIO</b> des <b>Pays de Savoie</b> <b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO Lezsaisons</b>	<b>Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons</b> Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette Croziflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b> Quartiers d'Orange	<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Flan Dubarry à la Ricotte <b>Semoule BIO</b> Gonflée Carottes de <b>Région</b> à la Crème Tarte façon Cheesecake
		lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	Menu Plaisir ! 16/03	vendredi 17 mars
		<b>Carottes &amp; Panais BIO</b> râpés Rôti de Porc de <b>Région</b> sauce à la Moutarde <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Meule de Savoie BIO</b> Cookie aux Pépites de Chocolat	<b>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</b> Dos de Cabillaud, Sauce Paprika <b>Blé BIO</b> à la Tomate Fromage Râpé <b>Français</b> Clémentine	<b>Céleri BIO</b> en Rémoulade <b>Steak Haché de Boeuf BIO Français</b> sauce Barbecue <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre Camembert <b>Compotée Pomme &amp; Framboise BIO Lezsaisons</b>	Saucisson de chez <b>Gesler &amp; Cornichons</b> Pizza <b>Leztroy</b> aux Fromages Salade Verte & Douce Vinaigrette Moelleux au Chocolat & Crème Anglaise <b>Leztroy</b>	Chiffonnade de Batavia, Vinaigrette Balsamique Lasagnes de Boeuf <b>Français</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Nectarine Française <b>Lezsaisons</b>
12	Semaine	lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
		Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> Escalope de Porc de la <b>Ferme de Challonges</b> , Sauce Curry Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Meule de <b>Savoie</b> Ananas & Mangue, sirop de Vanille	Macédoine, Navet & <b>Carottes BIO</b> <b>Raviolis Champignons &amp; Ail des Ours BIO</b> de <b>Royans</b> , sauce Crémée au Pesto <b>Purée de Pomme HVE</b> du <b>Vuache Lezsaisons</b>	Soupe de Carottes de <b>Reignier Lezsaisons</b> Bolognaise aux <b>Lentilles Vertes BIO</b> <b>Riz BIO Camarguais IGP</b> Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	Méli-Mélo de Saison & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Sauté de <b>Veau BIO Français</b> aux Olives <b>Céréales Gourmandes BIO</b> Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b> façon Stracciatella	Cake au Chèvre et Tomates Confites Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> Quartiers d'Orange
13	Semaine	lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	Menu du Nord 31/03
		<b>Crème de Potimarron de Savoie BIO Lezsaisons</b> Émincé de Poulet <b>Français</b> à la Crème <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Yaourt à la Myrtille BIO</b> de <b>Minzier</b>	Salade de <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Colorée <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Royans</b> , Sauce Tomatée Haricots Beurre Sautés <b>Reblochon AOP</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	Duo <b>Céleri &amp; Carotte BIO</b> Râpés Rôti de Veau <b>Français</b> au Jus <b>Riz BIO</b> à la Ciboulette & Tomates Confites <b>Blettes BIO</b> à la Béchamel au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> Flan Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette Dos d'Eglefin sauce Aurore <b>Boullghour BIO</b> aux Epices Douces <b>Carottes BIO</b> Vichy <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	<b>Chou Rouge &amp; Blanc BIO</b> façon Coleslaw <b>Boeuf BIO des Savoie</b> en Carbonade <b>Pommes de terre Grenailles BIO</b> de la <b>Somme</b> Rôties Tarte au Sucre

# 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

Semaine	10		11		12		13			
	lundi 6 mars	allergène	mardi 7 mars	allergène	mercredi 8 mars	allergène	jeudi 9 mars	allergène	vendredi 10 mars	allergène
Semaine	Pommes de Terre BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	Salade de Chou Chine BIO Sauce Cocktail	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Salade de Saison, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-
	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané et son Citr	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Chipolatas de La Ferme de Challonges Grill	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux PDT BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Croziflette Savoyarde	1-2-3-8-10-14-	Flan Dubarry à la Ricotte	1-2-3-8-10-14-
	Cake aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs	1-2-3-8-10-14-	Gartin de Crozels BIO Alpina Savoie au Reb	1-2-3-8-10-14-	Semoule BIO Gouffrée	1-2-3-8-
	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Petits Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Purée de PDT BIO	1-2-3-8-			Carottes de Région à la Crème	1-2-3-8-
	Brie	1-								
Semaine	Tome AOP des Bauges	1-	Abondance AOP des Pays de Savoie	1-	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	1-	Quartiers d'Orange	--	Tarte façon Cheesecake	1-2-3-
	Pomme BIO de Chevrier	--	Compote Pomme & Polimarron BIO Lezsaisons	--						
Semaine	Carottes & Panais BIO Râpés	1-2-3-8-10-14-	Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Céleri BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Chiffonade de Batavia, Vinaigrette Balsami	1-2-3-8-10-14-
	Rôti de Porc de Région, sauce à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché de Bœuf BIO Français, sauce B	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Lasagnes de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-
	Bolognaise de Pois Chiches BIO aux Carottes	1-2-3-8-10-14-	Flan Carottes BIO, Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Haricots Verts BIO juste Sautés	1-2-3-8-	Gratin de Pâtes BIO Alpina à la Tomate	1-2-3-8-10-14-
	Riz BIO Cuit Pilaf	1-2-3-8-	Blé BIO à la Tomate	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-				
	Meule de Savoie BIO	1-	Fromage Français Râpé	1-	Camembert	1-			Fromage Blanc BIO de Minzier	1-
Semaine	Cookie aux Pépites au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Clémentine	--	Compote Pomme & Framboise BIO Lezsaisons	--	Banane BIO des Antilles	--	à la Confiture de Nectarine Française Lezsaisons	
Semaine	Salade de Pépinites BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	Macédoine, Navets et Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Carottes de Reigner Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Méil Mélo de Saison & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Cake au Chèvre & Tomates Confites	1-2-3-8-10-14-
	Escalope de Porc de la Ferme de Challong	1-2-3-8-10-14-	Raviolis BIO du Royans, sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau BIO Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
	Quenelles Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-					Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO Cuit Pilaf	1-2-3-8-10-14-
	Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-					Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Épinards au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-
	Meule de Savoie	1-					Fromage Français Râpé	1-		
Semaine	Salade de Fruits Ananas & Mangue	--	Purée de Pomme HVE du Vuache Lezsaisons	--	Banane BIO des Antilles	--	Yaourt Fermier BIO de Haute-Savoie	1-7-	façon Stracciatella	--
Semaine	Velouté de Polimarron de Savoie BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Salade de Coquillettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	Carottes et Céleri BIO râpés	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Chou Rouge & Blanc BIO façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-
	Emincé de Poulet Français à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature BIO de Royans sauce à la	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français et Jus	1-2-3-8-10-14-	Dos d'Eglefin, sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Carbonade de Bœuf BIO GAEC des Savoie	1-2-3-8-10-14-
	Œufs Durs	1-2-3-8-10-14-	Haricots Beurre Sautés	1-2-3-8-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-
	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-					Riz BIO Ciboulette Cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Pommes de Terre Grenailles BIO de la Som	1-2-3-8-
							Blétes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Mir	1-2-3-8-		
Semaine			Comté BIO AOP	1-						
			Reblochon AOP	1-						
			Pomme BIO de Cercier	--						
	Yaourt à la Myrtille BIO de Minzier	1-					Flan au Chocolat Leztroy au Lait BIO de Mir	1-2-3-7-	Banane BIO des Antilles	--
									Tarte au Sucre	1-2-3-

Substitut fromage MG+MAT  
Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Œuf	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



# Menu du Nord

Vendredi 31 Mars 2023

Betteraves Rouge BIO en Vinaigrette



Carbonade de Bœuf BIO  
des GAEC des Savoie



Pommes de Terre Grenailles BIO  
de la Somme

Tarte au Sucre