

# Restaurant Scolaire : VIRIEU ECOLE

Pain BIO à chaque repas

## MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2024

	6	7	8	9	
Semaine	<b>lundi 5 févr.</b> <b>Velouté de Courgette de Savoie BIO Lezsaisons</b> Émincé de Poulet <b>Français</b> façon Yassa <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Tomme IGP de Savoie</b> de la <b>Fruitière de Hauteville-sur-Fier</b> Clémentine	<b>mardi 6 févr.</b> <b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron <b>Blé BIO</b> au Beurre Crème Dessert <b>Leztroy</b> à la Vanille au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	<b>mercredi 7 févr.</b> Segments de Pomelos Sucrés Flan de <b>Carottes BIO</b> , Chèvre & Miel <b>Coeurs de Blé BIO Alpina</b> façon Pilaf <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la <b>Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons</b>	<b>jeudi 8 févr.</b> Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux PDT de <b>Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b> <b>Purée de Pommes BIO Lezsaisons</b>	<b>Nouvel An Chinois 09/02</b> Mélange <b>Carottes BIO</b> & Maïs sauce Sucrée Samoussas de Légumes <b>Riz BIO</b> façon Cantonais Panacotta Coco au coulis Mangué & Passion
	<b>lundi 12 févr.</b> <b>Chou Chine BIO</b> Sauce Cocktail Rôti de Porc de <b>La Ferme de Challonges</b> au Curry <b>Lentilles Vertes BIO Françaises</b> Mijotées <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Pomme HVE</b> de <b>Chevrier</b>	<b>Mardi Gras 13/02</b> Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème <b>PDT Grenailles BIO</b> Rôties Fondue de <b>Poireaux BIO</b> , Crème & Curry Fromage Râpé <b>Français</b> Bugnes	<b>mercredi 14 févr.</b> <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Sauté de <b>Veau BIO Français</b> aux Olives <b>Semoule BIO</b> Gonflée Bûche de Chèvre Quartiers <b>d'Orange BIO</b>	<b>jeudi 15 févr.</b> Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Boulettes de Pois Chiches &amp; Poivron BIO</b> , sauce Tomatée <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre P'tit Suisse Sucré	<b>vendredi 16 févr.</b> Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> à <b>Minzier</b> <b>Abondance AOP</b> Compote Pomme & Fraise <b>Lezsaisons</b>
	<b>Vacances Scolaires 19/02</b> Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> <b>Raviolis Emmental &amp; Basilic BIO</b> de <b>Royans</b> , sauce Tomate <b>Leztroy</b> <b>Yaourt à la Poire BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>mardi 20 févr.</b> Terrine de <b>Brocolis &amp; Carottes BIO</b> , Sauce Tartare Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel & Epices <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Navets Boule d'Or BIO</b> Poêlés <b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix</b>	<b>Menu Savoyard 21/02</b> Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Jambon Blanc & Cornichon <b>Pommes de Terre BIO</b> à la <b>Raclette IGP</b> de <b>La Fruitière des Bornes</b> à <b>Arbusigny</b> <b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO Lezsaisons</b>	<b>jeudi 22 févr.</b> Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b> P'tit Colin Crémé <b>Boullghour BIO</b> Gonflé Crème Caramel, <b>Oeufs</b> et <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>vendredi 23 févr.</b> <b>Crème de Potimarron BIO Lezsaisons</b> Bourguignon au <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; du Jura</b> Purée de Pommes de Terre de <b>Savoie</b> <b>Reblochon AOP BIO</b> <b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>
	<b>lundi 26 févr.</b> Crème Dubarry <b>Lezsaisons</b> & Dèss de Fromage de <b>Région</b> Émincé de Dinde <b>Française</b> sauce Crème <b>Penne Rigate BIO</b> au Blé Complet <b>Alpina Savoie</b> Clémentine	<b>mardi 27 févr.</b> Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-de-Royans</b> , Sauce Tomatée <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Purée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaisons</b>	<b>Menu Mexicain 28/02</b> Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Chili Con Carne au <b>Boeuf BIO Français</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Moelleux Chocolat & Ananas <b>Leztroy</b>	<b>jeudi 29 févr.</b> <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Diot au Vin Blanc de <b>La Ferme Hofer à Challonges</b> <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la Confiture de Mirabelles <b>Lezsaisons</b>	<b>vendredi 1 mars</b> Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> Dos de Lieu Noir sauce Aurore Purée de <b>Pois Cassés BIO</b> <b>Carottes BIO</b> Vichy <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>

# Atelier de Chautagne - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent être 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	6		7		8		9							
	lundi 5 févr.	allergène	mardi 6 févr.	allergène	lundi 12 févr.	allergène	mardi 13 févr.	allergène	mercredi 14 févr.	allergène	jeudi 15 févr.	allergène	vendredi 16 févr.	allergène
Semaine	Velouté de Courgette de Savoie BIO Lezsais	1-2-3-8-10-14-	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Chou Chinois BIO sauce Cocktail	1-2-3-8-10-14-	Soupe à l'Oignon Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave BIO Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Riz BIO	1-2-3-8-10-14-
	Emincé de Poulet Français Sauce Yassa	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Rôti de Porc de La Ferme de Challonges au	1-2-3-8-10-14-	Aiguillettes de Poulet Français à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau BIO Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiches & Poivron BIO, co	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citr	1-2-3-4-5-6-8-10-14-
	Quenelle Nature sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Fian Dubarry	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiches BIO & coulis Tom	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Tortilla aux PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Epinards au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-10-14-
	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	Lentilles Vertes BIO Françaises Mijotées	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO	1-2-3-8-	Semoule BIO Gonflée	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Abondance AOP	1-
	Meule de Savoie BIO	1-			Pomme HVE de Chevrier	--	Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Bûche de Chèvre	1-	Ptit Suisse Sucré	1-	Compote Pomme & Fraise Lezsaisons	--
Semaine	Tomme IGP Savoie de Hauteville sur Fier Clémentine	1-	Crème Dessert Leztroy à la Vanille au Lait BIO de la Ferme de Minzier	1-2-3-			Fromage Râpé Français	1-	Quartiers d'Orange BIO	--				
							Bugnes	1-2-3-						
Semaine														
Semaine														
Semaine														

Substitut fromage MATERNELLE  
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