



Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2024

		lundi 5 févr.	mardi 6 févr.	mercredi 7 févr.	jeudi 8 févr.	Nouvel An Chinois 09/02	samedi 10 févr.	dimanche 11 févr.
Semaine 6		<p>Salade de Haricots Beurre</p> <p>Émincé de Poulet Français façon Yassa</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Tomme IGP de Savoie de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier</p> <p>Clémentine</p>	<p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron</p> <p>Blé BIO au Beurre</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Crème Dessert Leztroy à la Vanille au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>Segments de Pomelos Sucrés</p> <p>Flan de Carottes BIO, Chèvre & Miel</p> <p>Coeurs de Blé BIO Alpina façon Pilaf</p> <p>Haricots Verts BIO Persillés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Purée de Pommes BIO Lezsaisons</p>	<p>Mélange Carottes BIO & Maïs sauce Sucrée</p> <p>Samoussas de Légumes</p> <p>Riz BIO façon Cantonais</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Panacotta Coco au coulis Mangue & Passion</p>	<p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO</p> <p>Rôti de Boeuf Français au Jus</p> <p>Purée de Pommes de Terre BIO</p> <p>Chou-Fleur Persillé</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Cake au Citron</p>	<p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie</p> <p>Sauté de Porc Français aux Oignons</p> <p>Purée de Pois Cassés</p> <p>Courge Rôtie</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>
	Semaine 7		<p>Chou Chine BIO Sauce Cocktail</p> <p>Rôti de Porc de La Ferme de Challonges au Curry</p> <p>Lentilles Vertes BIO Françaises Mijotées</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Pomme HVE de Chevrier</p>	<p>Oeufs Durs BIO & Mayonnaise</p> <p>Aiguillette de Poulet Français à la Crème</p> <p>PDT Grenailles BIO Rôties</p> <p>Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Bugnes</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Sauté de Veau BIO Français aux Olives</p> <p>Semoule BIO Gonflée</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p>Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Oeufs Durs BIO & Mayonnaise</p> <p>Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre</p> <p>Fromage de Région</p> <p>P'tit Suisse Sucré</p>	<p>Salade de Riz BIO Colorée</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Epinards au Lait BIO du Crêt Joli à Minzier</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Compote Pomme & Fraise Lezsaisons</p>	<p>Champignons à la Grecque</p> <p>Poulet Français Rôti au Four</p> <p>Pommes de Terre BIO au Four</p> <p>Brocolis BIO Persillés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Entremet Mangue & Chocolat</p>

Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

Potage frais du jour

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2024

Semaine 8

Vacances Scolaires 19/02	mardi 20 févr.	Menu Savoyard 21/02	jeudi 22 févr.	vendredi 23 févr.	samedi 24 févr.	dimanche 25 févr.
<p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO</p> <p>Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans, sauce Tomate Leztroy</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Yaourt à la Poire BIO de Minzier</p>	<p>Terrine de Brocolis & Carottes BIO, Sauce Tartare</p> <p>Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Navets Boule d'Or BIO Poêlés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Pomme BIO de Chez Lacroix</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Jambon Blanc & Cornichon</p> <p>PDT BIO à la Vapeur</p> <p>Raclette IGP de la Fruitière des Bornes, Arbusigny</p> <p>Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons</p>	<p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO</p> <p>P'tit Colin Crémé</p> <p>Boulghour BIO Gonflé</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Crème Caramel, Oeufs et Lait BIO de Minzier</p>	<p>Salade d'Endives Vinaigrette</p> <p>Bourguignon au Boeuf BIO des GAEC des Savoie & du Jura</p> <p>Purée de Pommes de Terre de Savoie</p> <p>Reblochon AOP BIO</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate Leztroy</p> <p>Sauté d'Agneau à la Crème</p> <p>Semoule BIO Gonflée</p> <p>Carottes BIO au Gingembre & Cumin</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Flan Chocolat, Lait BIO de Minzier</p>	<p>Râpé de Céleri BIO en Rémoulade</p> <p>Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO</p> <p>Chou Frisé BIO Poêlé</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Salade de Fruits Frais</p>

Semaine 9

lundi 26 févr.	mardi 27 févr.	Menu Mexicain 28/02	jeudi 29 févr.	vendredi 1 mars	samedi 2 mars	dimanche 3 mars
<p>Carottes BIO en Vinaigrette</p> <p>Emincé de Dinde Française sauce Crème</p> <p>Penne Rigate BIO au Blé Complet Alpina Savoie</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Clémentine</p>	<p>Parmentière de Pommes de Terre BIO</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans, Sauce Tomatée</p> <p>Haricots Verts BIO Poêlés</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Purée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Chili Con Carne au Boeuf BIO Français</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Moelleux Chocolat & Ananas Leztroy</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Diot au Vin Blanc de La Ferme Hofer à Challonges</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Confiture de Mirabelles Lezsaisons</p>	<p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie</p> <p>Dos de Lieu Noir sauce Aurore</p> <p>Purée de Pois Cassés BIO</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Chou Chine BIO Sauce Cocktail</p> <p>Escalope de Porc de Région à la Moutarde</p> <p>Pommes de Terre BIO Vapeur</p> <p>Poêlé de Champignons</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Muffin aux Myrtilles</p>	<p>Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette</p> <p>Escalope de Dinde Française à la Crème</p> <p>Farfalles au Beurre</p> <p>Gratin de Chou-Fleur au Lait BIO de Minzier</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Pomme BIO cuite au Four</p>

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-			Meule de Savoie BIO	1-	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-	Pomme HVE de Chevrier	--	Bugnes	1-2-3-	Quartiers d'Orange BIO	--				
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