

# Restaurant Scolaire : VIRIEU ECOLE

Pain BIO à chaque repas

## MENUS DU MOIS DE MARS 2024

	10	11	12	13	
Semaine	<p><b>lundi 4 mars</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p><b>Raviolis Champignons &amp; Ail des Ours BIO de Royans</b>, sauce Crémée au Pesto</p> <p>Fromage Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Purée Pomme &amp; Poire BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>mardi 5 mars</b></p> <p>Cake aux Olives Vertes <b>Leztroy</b></p> <p><b>Escalope de Porc HVE de La Ferme de Challonges</b> à la Moutarde</p> <p>Petits-Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p>Brie</p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Chevrier</b></p>	<p><b>mercredi 6 mars</b></p> <p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p>Émincé de Poulet <b>Français</b> à l'Italienne</p> <p><b>Pomme de terre Grenailles BIO</b> Rôties</p> <p><b>Abondance AOP</b></p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>jeudi 7 mars</b></p> <p><b>Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons &amp; Croûtons</b></p> <p>Dos de Cabillaud, Sauce Paprika</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Yaourt Nature BIO</b> du <b>GAEC de Tétaz</b></p>	<p><b>vendredi 8 mars</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Sauté de Veau BIO Français</b> au Curry</p> <p><b>Semoule BIO</b> Gonflée</p> <p><b>Carottes BIO</b> à la Crème</p> <p>Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 11 mars</b></p> <p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> façon <b>Leztroy</b></p> <p>Quiche au Fromage, <b>Oeufs BIO &amp; Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p> <p>Épinards Recette des Enfants au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p><b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b></p>	<p><b>mardi 12 mars</b></p> <p><b>Carottes &amp; Panais BIO</b> en Vinaigrette</p> <p>Crozzifette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b></p> <p>Clémentine</p>	<p><b>mercredi 13 mars</b></p> <p>Soupe aux Légumes <b>Lezsaisons</b></p> <p>Émincé de Dinde <b>Française</b> à la Crème</p> <p><b>Bouloghour BIO</b> Gonflé</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Yaourt à la Myrtille BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>jeudi 14 mars</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p><b>Comté AOP BIO</b></p> <p>Quartiers d'Orange</p>	<p><b>vendredi 15 mars</b></p> <p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p><b>Steak Haché de Boeuf BIO Français</b> sauce Barbecue</p> <p><b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre</p> <p>Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 18 mars</b></p> <p>Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement</p> <p><b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés</p> <p>P'tit Suisse Sucré</p> <p>Sablé Vanille <b>Leztroy</b></p>	<p><b>mardi 19 mars</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-de-Royans</b>, Sauce Tomatée</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>mercredi 20 mars</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Lasagnes de Boeuf <b>Français, Lezsaisons</b></p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> façon Stracciatella</p>	<p><b>jeudi 21 mars</b></p> <p>Crème Savoureuse d'Épinards <b>Lezsaisons</b></p> <p>Chipolata Grillée de la <b>Ferme de Challonges</b></p> <p>Purée de <b>Pommes de Terre &amp; Lait BIO</b></p> <p><b>Raclette IGP</b> de la <b>Fruitière des Bornes, Arbusigny</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix</b></p>	<p><b>Menu Asiatique 22/03</b></p> <p>Salade de <b>Chou Chine BIO</b> aux Parfums d'Asie</p> <p>Émincé de Poulet <b>Français</b> sauce Miel &amp; Soja</p> <p>Nouilles Sautées</p> <p>Poêlée de Légumes, <b>Carottes &amp; Haricots Verts BIO</b></p> <p>Compote Pomme &amp; Mangue <b>Lezsaisons</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 25 mars</b></p> <p><b>Crème de Potimarron BIO Lezsaisons</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p>Muffin Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p><b>mardi 26 mars</b></p> <p>Terrine <b>Carottes BIO &amp; Chou-Fleur &amp; Mayonnaise Lezsaisons</b></p> <p>Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes</p> <p><b>Riz BIO</b> à la Ciboulette &amp; Tomates Confites</p> <p><b>Blettes BIO</b> à la Béchamel</p> <p><b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Parquet à Gruffy</b> à la <b>Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>mercredi 27 mars</b></p> <p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Rôti de Porc <b>Français</b> sauce Curry</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p><b>Purée Pomme &amp; Framboise BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>jeudi 28 mars</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Carbonade de <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; Jura</b></p> <p><b>Pommes de Terre de Savoie</b> façon Potatoes</p> <p><b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b></p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>vendredi 29 mars</b></p> <p>Mélange de <b>Carottes BIO &amp; Maïs</b></p> <p><b>Torsades HVE à la farine de Pois et Blé &amp; sa Sauce Fromagère Lezsaisons</b></p> <p><b>Pommes BIO</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b></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

MENUS DU MOIS DE MARS 2024	Semaine	10	lundi 4 mars	Allergène	mardi 5 mars	Allergène	mercredi 6 mars	Allergène	jeudi 7 mars	Allergène	vendredi 8 mars	Allergène
		Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Cake aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Macédoine, Navets et Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & C	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	
		Raviolis BIO au Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Escalope de Porc HVE Français de La F	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Dos de Cabillaud sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau BIO Français au Curry	1-2-3-8-10-14-	
				Tortilla aux PDT & Œufs BIO	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-	Flan Carottes BIO, Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	
				Petits Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Pommes de Terre Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Semoule BIO Gonflée	1-2-3-8-	
										Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	
		Fromage Râpé Français	1-	Brie	1-	Abondance AOP	1-					
		Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	--	Pomme BIO de Chevrier	--	Banane BIO des Antilles	--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de T	1-	Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minz	1-2-3-	
11	lundi 11 mars	Allergène	mardi 12 mars	Allergène	mercredi 13 mars	Allergène	jeudi 14 mars	Allergène	vendredi 15 mars	Allergène		
Salade de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-	Carottes & Panais BIO Râpés	1-2-3-8-10-14-	Soupe aux Légumes Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Céleri BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-			
Quiche Fromagère aux Œufs & Lait BIO	1-2-3-8-10-14-	Croziflette aux Crozets BIO Alpina Savo	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Dinde Française à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux Pommes de Ter	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché de Bœuf BIO Français, sau	1-2-3-8-10-14-			
		Gratin de Crozets BIO au Reblochon A	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Brouillés BIO & Purée de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14-			
Épinards au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-			Bouloghour BIO Gonflé	1-2-3-8-			Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beur	1-2-3-8-			
				Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-							
						Comté BIO AOP	1-					
Purée Pomme HVE Lezsaisons	--	Clémentine	--	Yaourt à la Myrtille BIO de Minzier	1-	Quartiers d'Orange	--	Crème Dessert Chocolat Leztroy au Lai	1-2-3-7-			
12	lundi 18 mars	Allergène	mardi 19 mars	Allergène	mercredi 20 mars	Allergène	jeudi 21 mars	Allergène	vendredi 22 mars	Menu Asiatique	Allergène	
Parmentière aux PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Crème Savoureuse d'Épinards Lezsaiso	1-2-3-8-10-14-	Salade de Chou Chine BIO aux Parfum	1-2-3-7-8-10-14-			
Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quenelles Nature BIO de Royans sauce	1-2-3-8-10-14-	Lasagnes de Bœuf Français, Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Chipolata de La Ferme de Hofer, Chall	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français sauce Saja	1-2-3-7-8-10-14-			
Cake au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Gratin de Macaronis BIO aux Légumes	1-2-3-8-10-14-	Boulettes Pois Chiches & Poivrons BIO c	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO & Mayonnaise	1-2-3-8-10-14-			
Haricots Verts BIO Poêlés	1-2-3-8-					Purée de Pommes de Terre BIO au Lait	1-2-3-8-	Nouilles Sautées	1-2-3-7-8-			
								Légumes Sautés	1-2-3-7-8-12-			
Petit Suisse Sucré	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-7-	Camembert	1-					
Sablé Vanille Leztroy	1-2-3-	Banane BIO des Antilles	--	façon Stracciatella		Raclette IGP de La Fruitière des Bornes,	1-					
						Pomme BIO de Lacroix	--	Compote Pomme & Mangué Lezsaison	--			
13	lundi 25 mars	Allergène	mardi 26 mars	Allergène	mercredi 27 mars	Allergène	jeudi 28 mars	Allergène	vendredi 29 mars	Allergène		
Crème de Potimarron BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Terrine Carottes BIO et Chou-Fleur & Mc	1-2-3-8-10-14-	Céleri BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO râpées & Maïs en Vinaigre	1-2-3-8-10-14-			
Plein Filet de Colin d'Alaska Pané et sor	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Pilon de Poulet Français, Rôti aux Herbe	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Porc de Français sauce Curry	1-2-3-8-10-14-	Carbonade de Bœuf BIO GAEC des Sa	1-2-3-8-10-14-	Sauce Fromagère Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			
Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiches & Carottes	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO aux Fines Herbes	1-2-3-8-10-14-					
Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-	Riz BIO Ciboulette Cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Potatoes de Pommes de Terre de Savo	1-2-3-8-	Torsades HVE Blé & Pois Alpina Savoie	1-2-3-8-			
		Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO c	1-2-3-8-									
						Meule de Savoie BIO	1-					
		Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Par	1-	Bûche de Chèvre	1-	Tome AOP des Bauges	1-					
Muffin Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	--	Purée Pomme & Framboise BIO Lezsais	--	Banane BIO des Antilles	--	Pommes BIO Caramélisées Lezsaisons	--			

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



# Menu Asiatique

Vendredi 22 Mars 2024

Salade de Chou Chine BIO aux Parfums d'Asie

~~~

Emincé de Poulet Français Sauce Soja & Miel

~~~

Nouilles Sautées

~~~

Wok de Légumes au Sésame, Carottes & Haricots Verts Bio

~~~

Compote Pomme & Mangue

Lezsaïsons

