

# Restaurant Scolaire : VIRIEU ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MAI 2024

	18	19	20	21	22
Semaine	<b>lundi 29 avril</b> Carottes BIO Râpées Vinaigrette Cappelletti Epinards & Fromage Frais de Royans, saute Tomate Leztroy Yaourt aux Fraises BIO de Minzier	<b>mardi 30 avril</b> Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Emincé de Poulet Français à la Crème Riz BIO au Curcuma Beaufort AOP de Haute-Maurienne Banane des Antilles	<b>mercredi 1 mai</b> Férié	<b>jeudi 2 mai</b> Salade Colorée de Coquillettes BIO Alpina Savoie Oeufs Brouillés BIO à la Ciboulette Carottes BIO à la Crème Purée de Pommes BIO Lezsaisons	<b>vendredi 3 mai</b> Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dés de Fromage de Région Chipolata Grillée de la Ferme de Challonges Purée de Chou-Fleur & PDT BIO Quatre-Quarts Leztroy
Semaine	<b>lundi 6 mai</b> Radis Roses et Beurre Bolognaise aux Lentilles Vertes BIO Françaises Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet à Gruffy façon Straciatella	<b>mardi 7 mai</b> Céleri Rémoulade Sauté de Veau HVE Français au Romarin PDT BIO à la Vapeur Meule de Savoie BIO Pommes BIO Caramélisées Lezsaisons	<b>mercredi 8 mai</b> Férié	<b>jeudi 9 mai</b> Férié	<b>vendredi 10 mai</b> Pont de l'Ascension
Semaine	<b>lundi 13 mai</b> PDT BIO en Parmentière aux Légumes Printaniers Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Epinards Crémeux au Lait BIO du Crêt Joli Raclette IGP de la Fruitière des Bornes, Arbusigny Ananas & Mangue, Sirop de Vanille	<b>mardi 14 mai</b> Courgette BIO Râpée à l'Andalouse Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans, Sauce Tomatée Riz BIO Safrané Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO du Crêt Joli	<b>mercredi 15 mai</b> Terrine de Brocolis & Carottes BIO, Sauce Tartare Rôti de Veau Français au Jus Boulghour BIO Gonflé Concassée de Tomates Panacotta à la Mirabelle	<b>jeudi 16 mai</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Pommes de Terre de Savoie au Four Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	<b>vendredi 17 mai</b> Haricots Verts BIO, Vinaigrette Leztroy Spaghettis BIO Alpina Savoie & Sauce Carbonara Emmental Râpé Français Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons
Semaine	<b>lundi 20 mai</b> Férié	<b>mardi 21 mai</b> Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy Dos de Cabillaud en Court-Mouillement Blé BIO à la Tomate Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	<b>mercredi 22 mai</b> Radis Roses et Beurre Escalope de Dinde Française au Curry Polenta BIO Tradition Meule de Savoie BIO Compotée Pomme & Châtaigne BIO Lezsaisons	<b>jeudi 23 mai</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO Sautées Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Banane Lezsaisons	<b>Menu Grec 24/05</b> Concombres BIO façon Tzatziki Moussaka au Boeuf Charolais & PDT BIO Gâteau au Yaourt, Amande & Pistache Leztroy
Semaine	<b>lundi 27 mai</b> Mélange de Carottes BIO & Maïs Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne Penne Rigate BIO Alpina Savoie Pointe d'Huile d'Olive Ratatouille, Courgettes BIO P'tit Suisse Sucré	<b>mardi 28 mai</b> Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla Abondance AOP Purée de Pomme HVE Lezsaisons	<b>mercredi 29 mai</b> Les Premiers Melons Charentais Gnocchis BIO sauce Tomatée Emmental Râpé Français Flan Chocolat au Lait BIO du Crêt Joli	<b>jeudi 30 mai</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Tranche de Jambon Blanc Petits-Pois cuits à l'Etuvée Comté Fruitière BIO Banane des Antilles	<b>vendredi 31 mai</b> Les Premières Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura sauce à l'Orientale Semoule BIO Gonflée Haricots Verts BIO Poêlés Pastèque à Croquer



# MENU GREC

Vendredi 24 mai 2024



Concombre Bio façon Tzatziki



Moussaka au Bœuf Français



Pomme de Terre Bio



Gâteau au Yaourt, Amandes & Pistaches



# 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

MENUS DU MOIS DE MAI 2024	18	lundi 29 avr.	Allergène	mardi 30 avr.	Allergène	mercredi 1 mai	Férié	Allergène	jeudi 2 mai	Allergène	vendredi 3 mai	Allergène			
	Carottes BIO Râpées Vinaigrette	1-2-3-8-10-14	Dés de Betteraves BIO	1-2-3-8-10-14	Radis Roses & Beurre	1-	Salade de Coquillette BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14	Chipolata Grillée de La Ferme de Challeng	1-2-3-8-10-14			
	Cappellettis de Royans Tomatés	1-2-3-8-10-14	Emincé de Poulet Français sauce Crème	1-2-3-8-10-14	Escalope de Porc de Région à l'Italienne	1-2-3-8-10-14	Ceufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14	Quenelle Nature sauce tomate	1-2-3-8-10-14	Purée PDT & Chou-Fleur BIO	1-2-3-8-			
			Bolognaise de Pois Chiches & Carottes BIO	1-2-3-8-10-14	Filet de Cabillaud sauce Aurore	1-2-3-8-10-14	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Dés de Fromage de Région	1-	Quatre-Quarts Leztroy	1-2-3-			
			Riz BIO au Curcuma	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois aux PDT BIO	1-2-3-8-									
			Beaufort AOP de Haute-Maurienne	1-	Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-									
	Yaourt aux Fraises BIO de Minzier	1-	Banane des Antilles	--	Fromage de Région	1-	Purée de Pomme BIO Lezsaisons	--							
					Fruit de Saison	--									
	19	lundi 6 mai	Allergène	mardi 7 mai	Allergène	mercredi 8 mai	Férié	Allergène	jeudi 9 mai	Jour de Solidarité	Férié	Allergène	vendredi 10 mai	Ascension	Allergène
	Radis Roses & Beurre	1-	Céleri BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14	Haricots Verts BIO Vinaigrette	1-2-3-8-10-14	Composée de Saison	1-2-3-8-10-14	Concombre à la Crétoise	1-2-3-8-10-14	Filet de Merlu sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14			
	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14	Sauté de Veau HVE Français Romarin	1-2-3-8-10-14	Diot au Vin Blanc de La Ferme de Challeng	1-2-3-8-10-14	Escalope de Dinde Française à la Moutarde	1-2-3-8-10-14	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Pôelée de Champignons & Carottes BIO	1-2-3-8-			
			Boulette de Pois Chiche & Poivrons BIO, co	1-2-3-8-10-14	Quenelle Nature sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14	Ceufs Brouillés BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14	Fromage de Région	1-	Fromage de Région	1-			
			PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-	Haricots Coco BIO Tomatés	1-2-3-8-	Lentilles vertes BIO Mijotées	1-2-3-8-	Flan Chocolat au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Pomme BIO au Four	--			
					Courgettes Persillées	1-2-3-8-	Choux de Bruxelles Crémés	1-2-3-8-							
	Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli	1-7-	Meule de Savoie BIO	1-	Fromage de Région	1-	Fromage de Région	1-							
	façon Stracciatella Leztroy	--	Pomme BIO Caramélisés Lezsaisons	--	Fruit de Saison	--									
	20	lundi 13 mai	Allergène	mardi 14 mai	Allergène	mercredi 15 mai	Allergène	Allergène	jeudi 16 mai	Allergène	Allergène	vendredi 17 mai	Allergène		
	Pommes de Terre BIO en Parmentière aux L	1-2-3-8-10-14	Courgettes BIO Râpées Sauce à l'Andalous	1-2-3-8-10-14	Terrine Brocolis & Carottes BIO, Sauce Tart	1-2-3-8-10-14	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14	Haricots Verts BIO Vinaigrette	1-2-3-8-10-14	Haricots Verts BIO Vinaigrette	1-2-3-8-10-14			
	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux	1-2-3-8-10-14	Quenelles Nature BIO de Royans Sauce Tor	1-2-3-8-10-14	Rôti de Veau Français et son Jus	1-2-3-8-10-14	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14			
	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-			Ceufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14			
Epinards Crèmeux au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-	Riz BIO Safrané	1-2-3-8-	Bouloghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Pommes de Terre de Savoie au Four	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-				
				Tomates Concassées	1-2-3-8-										
Raclette IGP de La Fruitières des Bornes, à	1-														
Comté BIO AOP	1-														
Salade Ananas & Mangue	--	Crème Dessert Chocolat au Lait BIO du Crê	1-2-3-7-	Panacotta à la Mirabelle	1-2-3-	Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	1-	Emmental Râpé Français	1-	Compote Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaiso	--				
21	lundi 20 mai	Férié	Allergène	mardi 21 mai	Allergène	mercredi 22 mai	Allergène	jeudi 23 mai	Allergène	Allergène	vendredi 24 mai	Menu Grec	Allergène		
Chou-Fleur & Vinaigrette Tomatée	1-2-3-8-10-14	Carottes BIO Râpées Vinaigrette	1-2-3-8-10-14	Radis Roses & Beurre	1-	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14	Concombre BIO façon Tzatziki	1-2-3-8-10-14	Concombre BIO façon Tzatziki	1-2-3-8-10-14				
Haut de Cuisse de Poulet Français Mariné	1-2-3-8-10-14	Dos de Cabillaud en Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14	Escalope de Dinde Française sauce Curry	1-2-3-8-10-14	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14	Moussaka au Bœuf Français & PDT BIO	1-2-3-8-10-14	Moussaka au Bœuf Français & PDT BIO	1-2-3-8-10-14				
Filet de Poisson en Court-Mouillement	1-2-3-8-10-14	Quenelle Nature sauce Aurore	1-2-3-8-10-14	Ceufs Durs BIO & Mayonnaise	1-2-3-8-10-14	Riz Basmati BIO cuit Pilaf	1-2-3-8-	Moussaka Végétarienne Courgette & PDT B	1-2-3-8-10-14	Moussaka Végétarienne Courgette & PDT B	1-2-3-8-10-14				
Ecrasé de PDT BIO	1-2-3-8-	Blé BIO Tomaté	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Courgettes BIO Sautées	1-2-3-8-								
Ratatouille aux Légumes de Saison	1-2-3-8-			Meule de Savoie BIO	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-								
Fromage de Région	1-			Compote Pomme & Chataigne BIO Lezsais	11-	à la Confiture de Banane Lezsaisons	1-								
Gâteau de Semoule BIO aux Raisins Secs	1-2-3-14-	Flan Vanille au Lait BIO de La Ferme du Cêl	1-2-3-					Gâteau Yaourt, Amandes & Pistaches	1-2-3-11-	Gâteau Yaourt, Amandes & Pistaches	1-2-3-11-				
22	lundi 27 mai	Allergène	mardi 28 mai	Allergène	mercredi 29 mai	Allergène	Allergène	jeudi 30 mai	Allergène	Allergène	vendredi 31 mai	Allergène			
Carottes BIO Râpées & Maïs Vinaigrette	1-2-3-8-10-14	Cuidités de Betteraves BIO Vinaigrette	1-2-3-8-10-14	Les Premiers Melons Charentais	--	Salade Verte, Douce Vinaigrette	1-2-3-8-10-14	Les Premières Tomates, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14	Les Premières Tomates, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14				
Aiguillettes de Poulet Français sauce à la l'	1-2-3-8-10-14	P'tit Colin façon Paëlla au Riz BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14	Gnocchi BIO sauce Tomatée	1-2-3-8-10-14	Jambon Blanc	1-2-3-8-10-14	Bœuf BIO des Savoie & Jura sauce Orienta	1-2-3-8-10-14	Bœuf BIO des Savoie & Jura sauce Orienta	1-2-3-8-10-14				
Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14	Paëlla au Riz BIO sans poisson	1-2-3-8-10-14			Quenelle Nature sauce tomate	1-2-3-8-10-14	Ceufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14	Ceufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14				
Penne Rigate BIO à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-					Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Semoule BIO aux Épices Douces	1-2-3-8-	Semoule BIO aux Épices Douces	1-2-3-8-				
Ratatouille (Courgettes & Tomates BIO)	1-2-3-8-							Haricots Verts BIO Persillés	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Persillés	1-2-3-8-				
P'tit Suisse Sucré	1-	Abondance AOP	1-	Emmental Râpé Français	1-	Comté Fruité BIO	1-								
		Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Flan Chocolat au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Banane des Antilles	--	Pastèque en Tranche	--	Pastèque en Tranche	--				

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