

Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

		lundi 29 avril	mardi 30 avril	Férié 01/05	jeudi 2 mai	vendredi 3 mai	samedi 4 mai	dimanche 5 mai
MENUS DU MOIS DE MAI 2024	Semaine 18	<p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette</p> <p>Cappelletti Epinards & Fromage Frais de Royans, saute Tomato Leztroy</p> <p>Endives Braisées</p> <p>Yaourt aux Fraises BIO de Minzier</p>	<p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Emincé de Poulet Français à la Crème</p> <p>Riz BIO au Curcuma</p> <p>Brocolis BIO Persillés</p> <p>Beaufort AOP de Haute-Maurienne</p> <p>Banane des Antilles</p>	<p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Escalope de Porc Français à l'Italienne</p> <p>Gratin Dauphinois, PDT BIO</p> <p>Haricots Beurre Persillés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Salade Colorée de Coquillettes BIO Alpina Savoie</p> <p>Oeufs Brouillés BIO à la Ciboulette</p> <p>Carottes BIO à la Crème</p> <p>Mijotée de Lentilles Vertes BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Purée de Pommes BIO Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Chipolata Grillée de la Ferme de Challonges</p> <p>Purée de Chou-Fleur & PDT BIO</p> <p>Courgettes BIO Recette Barbecue</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Quatre-Quarts Leztroy</p>	<p>Tomates en Salade</p> <p>Dos de Cabillaud en Court-Moulllement</p> <p>Purée de Pommes de Terre</p> <p>Artichauts à la Barigoule</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Panacotta à la Confiture Leztroy</p>	<p>Céleri BIO en Rémoulade</p> <p>Emincé de Poulet Français aux Herbes</p> <p>Polenta BIO Provençale</p> <p>Haricots Plats en Persillade</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>
	Semaine 19	<p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Bolognaise aux Lentilles Vertes BIO Françaises</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Epinards au Lait BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet à Gruffy façon Stracciatella</p>	<p>Céleri Rémoulade</p> <p>Sauté de Veau HVE Français au Romarin</p> <p>PDT BIO à la Vapeur</p> <p>Tian Provençal</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Pommes BIO Caramélisées Lezsaisons</p>	<p>Haricots Verts BIO Vinaigrette</p> <p>Diot au Vin Blanc de La Ferme Hofer à Challonges</p> <p>Haricots Coco BIO Tomatés</p> <p>Courgettes Persillées</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Composée de Saison</p> <p>Escalope de Dinde Française à la Moutarde</p> <p>Mijotée de Lentilles Vertes BIO</p> <p>Choux de Bruxelles Crémés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Flan Chocolat au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>Concombre à la Crétoise</p> <p>Filet de Merlu sauce Vierge</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Poêlée de Champignons & Carottes BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Pomme BIO cuite au Four</p>	<p>Chou-fleur à la Vinaigrette Leztroy</p> <p>Œufs Brouillés BIO à la Tomato</p> <p>Pommes de Terre à la Vapeur</p> <p>Courgettes Confités au Cumin</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Compote Lezsaisons</p>	<p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Chili Con Carne de Boeuf BIO Français</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Haricots Beurre Sautés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>
	Semaine 20	<p>PDT BIO en Parmentière aux Légumes Printaniers</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français aux Herbes</p> <p>Epinards Crémeux au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Coquillettes BIO Alpina Savoie</p> <p>Raclette IGP de la Fruitière des Bornes, Arbusigny</p> <p>Ananas & Mangue, Sirop de Vanille</p>	<p>Courgette BIO Râpée à l'Andalouse</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans, Sauce Tomatée</p> <p>Riz BIO Safrané</p> <p>Tomates & Poivrons façon Basquaise</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>Terrine de Brocolis & Carottes BIO, Sauce Tartare</p> <p>Rôti de Veau Français au Jus</p> <p>Boullghour BIO Gonflé</p> <p>Concassée de Tomates</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Panacotta à la Mirabelle</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Pommes de Terre de Savoie au Four</p> <p>Haricots Plats Tomatés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p>	<p>Haricots Verts BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Spaghettis BIO Alpina Savoie & Sauce Carbonara</p> <p>Choux de Bruxelles Sautés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette</p> <p>P'tit Colin Crémé</p> <p>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</p> <p>Tomates & Poivrons façon Basquaise</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Mousse au Chocolat Leztroy</p>	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Sauté de Boeuf Français au Jus</p> <p>Purée de Pommes de Terre</p> <p>Saisifs en Persillade</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Salade de Fruits Frais</p>

		Férié 20/05	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	Menu Grec 24/05	samedi 25 mai	dimanche 26 mai
21	Semaine	<p>Chou-fleur à la Vinaigrette Leztroy</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français Mariné</p> <p>Ecrasé de PDT BIO</p> <p>Ratatouille Tradition</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Gâteau de Semoule BIO aux Raisins Secs</p>	<p>Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy</p> <p>Dos de Cabillaud en Court-Mouillement</p> <p>Blé BIO à la Tomate</p> <p>Tomates & Poivrons façon Basquaise</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Escalope de Dinde Française au Curry</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Compotée Pomme & Châtaigne BIO Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Dahl de Lentilles Corail BIO</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Courgettes BIO Sautées</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Banane Lezsaisons</p>	<p>Concombres BIO façon Tzatziki</p> <p>Moussaka au Boeuf Charolais & PDT BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Gâteau au Yaourt, Amande & Pistache Leztroy</p>	<p>Parmentière aux Pommes de Terre</p> <p>Merguez de Région Grillée</p> <p>Semoule BIO Gonflée</p> <p>Petits Légumes à l'Orientale</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Salade de Fruits Frais</p>	<p>Taboulé Estival, Semoule BIO</p> <p>Emincé de Dinde Française sauce Crème</p> <p>Petits Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Crème Caramel au Lait BIO</p>
		22	Semaine	<p>Mélange de Carottes BIO & Maïs</p> <p>Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne</p> <p>Penne Rigate BIO Alpina Savoie Pointe d'Huile d'Olive</p> <p>Ratatouille, Courgettes BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>P'tit Suisse Sucré</p>	<p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla</p> <p>Tomates à la Provençales</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>Les Premiers Melons Charentais</p> <p>Gnocchis BIO sauce Tomatée</p> <p>Aubergines & Tomates</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Flan Chocolat au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Tranche de Jambon Blanc</p> <p>Petits-Pois cuits à l'Étuvée</p> <p>Pommes de Terre BIO au Four</p> <p>Comté Fruitier BIO</p> <p>Banane des Antilles</p>	<p>Les Premières Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura sauce à l'Orientale</p> <p>Semoule BIO Gonflée</p> <p>Haricots Verts BIO Poêlés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Pastèque à Croquer</p>



MENU GREC

Vendredi 24 mai 2024



Concombre Bio façon Tzatziki



Moussaka au Bœuf Français



Pomme de Terre Bio



Gâteau au Yaourt, Amandes & Pistaches



