

# 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><b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette</p> <p>Cappelletti Epinards &amp; Fromage Frais de <b>Royans</b>, saute Tomato <b>Leztroy</b></p> <p>Endives Braisées</p> <p><b>Yaourt aux Fraises BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Emincé de Poulet <b>Français</b> à la Crème</p> <p><b>Riz BIO</b> au Curcuma</p> <p><b>Brocolis BIO</b> Persillés</p> <p><b>Beaufort AOP</b> de <b>Haute-Maurienne</b></p> <p>Banane des <b>Antilles</b></p>	<p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Escalope de Porc <b>Français</b> à l'Italienne</p> <p>Gratin Dauphinois, <b>PDT BIO</b></p> <p>Haricots Beurre Persillés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Salade Colorée de <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b></p> <p><b>Oeufs Brouillés BIO</b> à la Ciboulette</p> <p><b>Carottes BIO</b> à la Crème</p> <p>Mijotée de <b>Lentilles Vertes BIO</b></p> <p>Fromage de Région</p> <p><b>Purée de Pommes BIO Lezsaisons</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Chipolata Grillée de la <b>Ferme de Challonges</b></p> <p>Purée de <b>Chou-Fleur &amp; PDT BIO</b></p> <p><b>Courgettes BIO</b> Recette Barbecue</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Quatre-Quarts <b>Leztroy</b></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 <b>Leztroy</b></p>	<p><b>Céléri BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Emincé de Poulet <b>Français</b> aux Herbes</p> <p><b>Polenta BIO</b> 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 <b>Lentilles Vertes BIO Françaises</b></p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Epinards au <b>Lait BIO</b></p> <p>Fromage de Région</p> <p><b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Parquet à Gruffy</b> façon Stracciatella</p>	<p>Céléri Rémoulade</p> <p><b>Sauté de Veau HVE Français</b> au Romarin</p> <p><b>PDT BIO</b> à la Vapeur</p> <p>Tian Provençal</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Pommes BIO</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette</p> <p>Diot au Vin Blanc de <b>La Ferme Hofer à Challonges</b></p> <p><b>Haricots Coco BIO</b> 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 <b>Française</b> à la Moutarde</p> <p>Mijotée de <b>Lentilles Vertes BIO</b></p> <p>Choux de Bruxelles Crémés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Flan Chocolat au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p>	<p>Concombre à la Crétoise</p> <p>Filet de Merlu sauce Vierge</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Poêlée de Champignons &amp; <b>Carottes BIO</b></p> <p>Fromage de Région</p> <p><b>Pomme BIO</b> cuite au Four</p>	<p>Chou-fleur à la Vinaigrette <b>Leztroy</b></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 <b>Boeuf BIO Français</b></p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Haricots Beurre Sautés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>
	Semaine 20	<p><b>PDT BIO</b> en Parmentière aux Légumes Printaniers</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> aux Herbes</p> <p>Epinards Crémeux au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p> <p><b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b></p> <p><b>Raclette IGP</b> de la <b>Fruitière des Bornes, Arbusigny</b></p> <p>Ananas &amp; Mangue, Sirop de Vanille</p>	<p><b>Courgette BIO</b> Râpée à l'Andalouse</p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-de-Royans</b>, Sauce Tomatée</p> <p><b>Riz BIO</b> Safrané</p> <p>Tomates &amp; Poivrons façon Basquaise</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p>	<p>Terrine de <b>Brocolis &amp; Carottes BIO</b>, Sauce Tartare</p> <p>Rôti de Veau <b>Français</b> au Jus</p> <p><b>Boullghour BIO</b> Gonflé</p> <p>Concassée de Tomates</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Panacotta à la Mirabelle</p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron</p> <p>Pommes de Terre <b>de Savoie</b> au Four</p> <p>Haricots Plats Tomatés</p> <p>Fromage de Région</p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>Haricots Verts BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Spaghettis BIO Alpina Savoie</b> &amp; Sauce Carbonara</p> <p>Choux de Bruxelles Sautés</p> <p>Fromage de Région</p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette</p> <p>P'tit Colin Crémé</p> <p><b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Tomates &amp; Poivrons façon Basquaise</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p>Sauté de Boeuf <b>Français</b> 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>

# Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

Potage frais du jour

## MENUS DU MOIS DE MAI 2024

Semaine 21

Férié 20/05	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	Menu Grec 24/05	samedi 25 mai	dimanche 26 mai
<p>Chou-fleur à la Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Mariné</p> <p>Ecrasé de <b>PDT BIO</b></p> <p>Ratatouille Tradition</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Gâteau de <b>Semoule BIO</b> aux Raisins Secs</p>	<p><b>Carottes Râpées BIO</b> Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Dos de Cabillaud en Court-Mouillement</p> <p><b>Blé BIO</b> à la Tomate</p> <p>Tomates &amp; Poivrons façon Basquaise</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Escalope de Dinde <b>Française</b> au Curry</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p><b>Carottes BIO</b> Vichy</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Châtaigne BIO</b> <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b></p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Courgettes BIO</b> Sautées</p> <p>Fromage de Région</p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Banane <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>Concombres BIO</b> façon Tzatziki</p> <p>Moussaka au <b>Boeuf Charolais &amp; PDT BIO</b></p> <p>Fromage de Région</p> <p>Gâteau au Yaourt, Amande &amp; Pistache <b>Leztroy</b></p>	<p>Parmentière aux Pommes de Terre</p> <p>Merguez de <b>Région</b> Grillée</p> <p><b>Semoule BIO</b> Gonflée</p> <p>Petits Légumes à l'Orientale</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Salade de Fruits Frais</p>	<p>Taboulé Estival, <b>Semoule BIO</b></p> <p>Emincé de Dinde <b>Française</b> sauce Crème</p> <p>Petits Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Crème Caramel au <b>Lait BIO</b></p>

Semaine 22

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai	samedi 1 juin	dimanche 2 juin
<p>Mélange de <b>Carottes BIO</b> &amp; Maïs</p> <p>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à l'Italienne</p> <p><b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> Pointe d'Huile d'Olive</p> <p>Ratatouille, <b>Courgettes BIO</b></p> <p>Fromage de Région</p> <p>P'tit Suisse Sucré</p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>P'tit Colin &amp; <b>Riz BIO</b> façon Paëlla</p> <p>Tomates à la Provençales</p> <p><b>Abondance AOP</b></p> <p><b>Purée de Pomme HVE</b> <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Les Premiers Melons Charentais</p> <p><b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomatée</p> <p>Aubergines &amp; Tomates</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Flan Chocolat au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Tranche de Jambon Blanc</p> <p>Petits-Pois cuits à l'Étuvée</p> <p><b>Pommes de Terre BIO</b> au Four</p> <p><b>Comté Fruitier BIO</b></p> <p>Banane des <b>Antilles</b></p>	<p>Les Premières Tomates de <b>Gaillard</b> &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Boeuf BIO des GAEC des Savoie &amp; Jura</b> sauce à l'Orientale</p> <p><b>Semoule BIO</b> Gonflée</p> <p><b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Pastèque à Croquer</p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p><b>Brocolis BIO</b> Persillés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Entremet façon Tiramisu Ananas <b>Leztroy</b></p>	<p>Cake aux Olives Vertes <b>Leztroy</b></p> <p>Diot Tranché à la Vigneronne de <b>La Maison Hofer</b>, de <b>Challonges</b></p> <p>Purée de Pois Cassés</p> <p>Gratin de Chou-Fleur au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>



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

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