

# Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

## MENUS DU MOIS DE JUIN 2024

	23	24	25				
Semaine	<p><b>lundi 3 juin</b></p> <p>Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex Mex</p> <p>Tortilla, <b>Oeufs Français</b> et <b>PDT BIO</b></p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b></p> <p><b>Meule des 2 Savoies BIO</b></p> <p>Abricot, selon Maturité</p>	<p><b>mardi 4 juin</b></p> <p>Tomates de <b>Gaillard</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Diot au Vin Blanc de <b>La Maison Hofer, Challonges</b></p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p><b>Courgettes BIO</b> au Cumin</p> <p>Fromage de Région</p> <p><b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Parquet à Gruffy</b>, à la Confiture de Banane <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>mercredi 5 juin</b></p> <p><b>Concombre BIO Français</b> à la Crème</p> <p>Emincé de Poulet <b>Français</b> au Pesto</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Ratatouille Tradition</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p>Cerises</p>	<p><b>jeudi 6 juin</b></p> <p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p><b>Steak Haché de Boeuf Charolais BIO</b> à Point &amp; sa Sauce Barbecue <b>Leztroy</b></p> <p>Pommes de Terre Rôties au Four</p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p>Fromage de Région</p> <p><b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b></p>	<p><b>vendredi 7 juin</b></p> <p><b>Courgettes BIO</b> Râpées sauce à l'Andalouse</p> <p>P'tit Colin Crémé</p> <p><b>Coeurs de Blé BIO Alpina</b> façon Pilaf</p> <p>Haricots Plats Tomatés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Flan Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>samedi 8 juin</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Emincé de Dinde <b>Française</b> sauce Crème</p> <p>Purée de Pommes de Terre</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Tarte aux Pralines <b>Leztroy</b></p>	<p><b>dimanche 9 juin</b></p> <p>Jambon Persillé &amp; Cornichons</p> <p>Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b></p> <p><b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p>Choux de Bruxelles Crémés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>
Semaine	<p><b>lundi 10 juin</b></p> <p><b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette</p> <p>Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b></p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crèmeux</p> <p><b>Raclette IGP</b> de la <b>Fruitière des Bornes, Arbusigny</b></p> <p>Tranche de Melon Charentais</p>	<p><b>mardi 11 juin</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Dos de Lieu Noir Jus aux Epices Douces</p> <p><b>Boulghour BIO</b> Gonflé</p> <p>Ratatouille, <b>Courgettes BIO</b></p> <p>Fromage de Région</p> <p><b>Yaourt à la Cerise BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>mercredi 12 juin</b></p> <p>Pommes de Terre en Parmentière Estivale</p> <p>Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus Brun</p> <p>Purée <b>Carottes &amp; Lentilles Corail BIO</b></p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p>Camembert</p> <p>Abricot, selon Maturité</p>	<p><b>jeudi 13 juin</b></p> <p>Salade de <b>Riz BIO</b> aux Crudités</p> <p>Colombo de Colin et ses Petits Légumes</p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p><b>Semoule BIO</b> Gonflée</p> <p><b>Comté AOP BIO</b></p> <p>Pastèque à Croquer</p>	<p><b>Repas Froid 14/06</b></p> <p><b>Concombre BIO</b> façon Tzatziki</p> <p>Tranche de Jambon Blanc</p> <p>Salade de <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> à l'Andalouse</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Crème Caramel, <b>Oeufs &amp; Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>samedi 15 juin</b></p> <p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Merguez Grillées</p> <p>Petits-Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Salade de Fruits Frais</p>	<p><b>dimanche 16 juin</b></p> <p>Tomates en Salade</p> <p>Escalope de Porc <b>Français</b> à l'Echalote</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Aubergines &amp; Courgettes</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Gâteau Roulé à la Confiture <b>Lezsaisons</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 17 juin</b></p> <p>Taboulé Oriental, <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Quiche au Fromage, <b>Oeufs &amp; Lait BIO</b> de <b>La Ferme de Minzier</b></p> <p>Purée de <b>Brocolis BIO</b></p> <p>Pommes de Terre au Four</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Tranche de Melon Charentais</p>	<p><b>mardi 18 juin</b></p> <p>Tomates de <b>Gaillard</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Emincé de Porc à la Provençale, <b>La Ferme de Challonges</b></p> <p><b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre</p> <p>Ratatouille Tradition</p> <p>Brie</p> <p><b>Pêche BIO</b></p>	<p><b>mercredi 19 juin</b></p> <p>Radis Roses et Beurre</p> <p><b>Oeufs Brouillés BIO Français</b> au Fromage</p> <p><b>Blé BIO</b> façon Pilaf</p> <p><b>Courgettes BIO</b> Sautées</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Tiramisu au Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p><b>jeudi 20 juin</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron</p> <p>Pommes de Terre à la Vapeur</p> <p>Concassé de Tomate</p> <p>Fromage de Région</p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Prunes <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>vendredi 21 juin</b></p> <p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> aux Tomates</p> <p>Bourguignon au <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; du Jura</b></p> <p><b>Carottes BIO</b> Vichy</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p><b>Abondance AOP</b></p> <p>Muffin au <b>Yaourt BIO</b></p>	<p><b>samedi 22 juin</b></p> <p>Tranche de Pastèque Fraîcheur</p> <p>Boulette d'Agneau</p> <p><b>Semoule BIO</b> Gonflée</p> <p>Tomates &amp; Poivrons en Basquaise</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Yaourt <b>Fermier</b> Aromatisé aux Fruits</p>	<p><b>dimanche 23 juin</b></p> <p>Composée de Saison</p> <p>Merlu Grillé sauce Vierge</p> <p>Pommes de Terre au Four</p> <p>Artichauts à la Barigoule</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>

# Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

Potage frais du jour

MENUS DU MOIS DE JUIN 2024

		Potage frais du jour						
		lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin	samedi 29 juin	dimanche 30 juin
26	Semaine	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p>Dos de Cabillaud, Huile d'Olive &amp; Citron</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Poêlée de Champignons &amp; <b>Carottes BIO</b></p> <p>Fromage de Région</p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b></p>	<p>Tranche de Melon Charentais</p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b>, Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Boulghour BIO</b> Gonflé</p> <p>Aubergines &amp; <b>Courgettes BIO</b> Confites</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Taboulé Oriental, <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crémeux au <b>Lait BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b></p> <p>Pommes de Terre au Four</p> <p><b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b></p> <p><b>Pêche BIO</b></p>	<p><b>Concombre BIO Français</b> à la Bulgare</p> <p>Chipolata de <b>La Maison Hofer, Challonges</b></p> <p><b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p>Courgettes Confites au Pistou</p> <p><b>Tome des Bauges AOP</b></p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Sauté de Veau HVE Français</b> Sauce Marengo</p> <p>Petits-Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Moelleux Citron, Amande &amp; Huile d'Olive <b>Leztroy</b></p>	<p>Tomates en Salade</p> <p>Flan Courgette &amp; Chèvre</p> <p><b>Haricots Coco &amp; Carottes BIO</b> Tomatés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Entremet Vanille &amp; Fraise <b>Leztroy</b></p>	<p>Concombre façon Tzatziki</p> <p>Emincé de Poulet <b>Français</b> aux Herbes</p> <p>Pommes de Terre au Four</p> <p>Tomates à la Provençales</p> <p>Fromage de Région</p> <p><b>Banane BIO</b></p>
		27	Semaine	<p>Rillettes de Porc &amp; Cornichons</p> <p><b>Raviolis aux Légumes du Soleil BIO</b> de <b>Royans</b> à la Crème</p> <p>Courgettes Confites au Cumin</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Tranche de Melon Charentais</p>	<p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Brandade de Colin aux Pommes de Terre</p> <p>Tian Provençal</p> <p><b>Reblochon Fruitier AOP</b> de <b>La Fromagerie Peguet, Fillinges</b></p> <p><b>Nectarine BIO</b></p>	<p>Pastèque à Croquer</p> <p>Rôti de Veau <b>Français</b> au Jus</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Mélange Aubergines &amp; Tomates</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>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à l'Italienne</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Haricots Beurre Persillés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Panna Cotta à la Fraise <b>Leztroy</b></p>	<p><b>Carottes BIO</b> en Vinaigrette</p> <p>Tranche de Jambon Blanc</p> <p>Pommes de Terre Vapeur</p> <p>Purée de <b>Brocolis BIO</b></p> <p>Meule de <b>Savoie</b></p> <p>Fruit selon Récolte</p>

