

Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

MENUS DU MOIS DE JUIN 2024

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

Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

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

