



Restaurant Scolaire : VIRIEU ECOLE

MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2024

	lundi 2 déc.	mardi 3 déc.	mercredi 4 déc.	jeudi 5 déc.	Menu Raclette ! 06/12
Semaine 49	<p>Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron</p> <p>Penne Rigate BIO au Blé Complet Alpina Savoie</p> <p>Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier</p>	<p>Crème Dubarry Lezsaisons</p> <p>Sauté de Filet de Poulet Français Nouvelle Agriculture Sauce Vallée d'Auge</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p>Clémentine</p>	<p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO</p> <p>Steak Haché de Boeuf Charolais BIO à Point & son Jus</p> <p>Pâtates Douces BIO Françaises façon Potatoes</p> <p>Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry</p> <p>Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Salade de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Pizza Margharita Leztroy</p> <p>Yaourt Fermier du GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Jambon Blanc & Cornichon</p> <p>Pommes de Terre BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des Bornes à Arbuisigny</p> <p>Compote Pomme & Myrtille Française Lezsaisons</p>
Semaine 50	<p>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons & Croûtons</p> <p>Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon AOP</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Blettes BIO à la Béchamel</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Escalope de Dinde Française Sauce au Miel</p> <p>Blé BIO à la Tomate</p> <p>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Compote Pomme & Nectarine Lezsaisons</p>	<p>PDT BIO en Parmentière Hivernale</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Tartare Leztroy</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>Chou Chine BIO de Région Sauce Cocktail Leztroy</p> <p>Sauté de Veau HVE Français aux Olives</p> <p>Ecrasé de Pomme de Terre & Potimarron BIO de Savoie</p> <p>Tome des Bauges AOP</p> <p>Clémentine</p>
Semaine 51	<p>Chipolata de La Maison Hofer, Challonges</p> <p>Purée Carottes & Lentilles Corail BIO</p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Poire BIO de Cercier, Lacroix</p>	<p>Potage Saint Germain BIO Lezsaisons</p> <p>Cappelletti Epinards & Fromage Frais de Royans, sauce Tomato Leztroy</p> <p>Yaourt aux Coings BIO du Crêt Joli</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Filet de Poulet Jaune Français, Sauce Crème & Champignons</p> <p>Gratin de PDT HVE de Savoie à l'Abondance AOP</p> <p>Bûche Praliné & Chocolat Leztroy</p> <p>Clémentine & Papillote au Chocolat</p>	<p> Repas de Noël!</p>	<p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Bolognaise de Boeuf BIO Français</p> <p>Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie cuit façon Pilaf</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons</p>
Semaine 52	<p>Vacances Scolaires 23/12</p> <p>Dos de Lieu Noir Sauce Massalé</p> <p>Boulghour BIO Gonflé</p> <p>Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, au Lait BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Clémentine</p>	<p>Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons</p> <p>Bolognaise aux Lentilles Vertes BIO Françaises</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf</p> <p>Butternut BIO Rôti aux Epices</p> <p>P'tit Suisse Sucré</p>	<p>Férieré 25/12</p> <p>Férieré</p>	<p>jeudi 26 déc.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Boeuf Français façon Bourguignon</p> <p>Polenta BIO au Potimarron BIO</p> <p>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 27 déc.</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Escalope de Porc HVE Fermier de Challonges</p> <p>Sauce Moutarde</p> <p>Purée de Brocolis & Pois Cassés BIO</p> <p>Tomme Fermière IGP de Haute-Savoie</p> <p>Carrot Cake Leztroy</p>
Semaine 1	<p>lundi 30 déc.</p> <p>Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO</p> <p>Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Brie</p> <p>Purée de Pomme BIO Lezsaisons</p>	<p>mardi 31 déc.</p> <p>Aiguillette de Poulet Français à la Crème</p> <p>Pomme de terre Grenailles BIO Rôties</p> <p>Potimarron BIO Rôti au Beurre</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>Férieré 01/01</p> <p>Férieré</p>	<p>jeudi 2 janv.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Quartiers de Kaki au Sirop</p>	<p>vendredi 3 janv.</p> <p>Betteraves Rouges BIO & Maïs en Vinaigrette</p> <p>Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette</p> <p>Petits-Pois & Carottes de Reignier Etuvés</p> <p>Yaourt Nature Sucré de La Ferme des 4 Saisons à Reignier</p> <p>Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive Leztroy</p>



Menu de Noël

Jeudi 19 Décembre 2024



Palmier Feuilleté Tomate & Comté BIO AOP,
Mâche & Douce Vinaigrette Leztroy

~ ~ ~
Trio de Poissons Crémeux aux Gnocchis BIO
(Cabillaud, Lieu Noir et Saumon)

~ ~ ~
Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf



~ ~ ~
Notre Bûche Gourmande

Praliné & Chocolat



~ ~ ~
Papillote & Clémentine



*Nous vous souhaitons de Belles Fêtes de Noël
et vous présentons nos Meilleurs Vœux pour 2025
Votre Equipe Leztroy*

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 DECEMBRE 2024	49	lundi 2 déc.	Allergène	mardi 3 déc.	Allergène	mercredi 4 déc.	Allergène	jeudi 5 déc.	Allergène	vendredi 6 déc.	Allergène
		--	1-2-3-4-5-6-8-10-14.	Crème Dubarry Lezsaisons	1-2-3-8-10-14.	Carottes & Navets BIO en Macédoine	1-2-3-8-10-14.	Salade de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-10-14.	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14.
		Dos de Cabillaud Huile d'Olive & Citron	1-2-3-8-10-14.	Sauté de Filet de Poulet Français N.A. sauce	1-2-3-8-10-14.	Steak Haché Charolais BIO Français et son	1-2-3-8-10-14.	Pizza Margarita Leztroy	1-2-3-8-10-11-14.	Jambon Blanc & Cornichon	1-2-3-8-10-14.
		Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14.	Quenelles Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14.	Cœufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14.			Cœufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsc	1-2-3-8-10-14.
		Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Patates Douces BIO façon Potatoes	1-2-3-8-			PDT BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des	1-2-3-8-
		Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-			Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-				
		Comté BIO AOP	1-	Bûche de Chèvre	1-			Yaourt Fermier du GAEC du Pré Jourdan, St Laurent			
		Pomme BIO de Cercier	--	Clémentine	--	Crème Dessert Chocolat Leztroy , au Lait BIO	1-2-3-7-	à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	1-11-	Compote Pomme & Myrtille Française Lezsc	--
	50	lundi 9 déc.	Allergène	mardi 10 déc.	Allergène	mercredi 11 déc.	Allergène	jeudi 12 déc.	Allergène	vendredi 13 déc.	Allergène
		Soupe de Légumes BIO Lezsaisons & Croûtes	1-2-3-8-10-14.	--		Céleri Rave BIO Râpé en Rémoulade	1-2-3-8-10-14.	Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14.	Chou Chinois BIO sauce Cocktail Leztroy	1-2-3-8-10-14.
		Crozziflette Savoyarde, Crozets BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14.	Quenelle Nature BIO de St-Jean-de-Royans	1-2-3-8-10-14.	Escalope de Dinde Française Sauce au Mie	1-2-3-8-10-14.	Colin d'Alaska Plein Filet Pané & Sauce Tartar	1-2-3-4-5-6-8-10-14.	Sauté de Veau HVE Français aux Olives	1-2-3-8-10-14.
		Gratin de Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon	1-2-3-8-10-14.			Quiche au Fromage, Lait & Cœufs BIO	1-2-3-8-10-14.	Bolognaise de Pois Chiche au Potimarron BIO	1-2-3-8-10-14.	Cœufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14.
			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Blé BIO Tomaté	1-2-3-8-	Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-	Purée PDT & Potimarron BIO de Savoie	1-2-3-8-	
			Blettes BIO en Béchamel	1-2-3-8-					Camembert	1-	
			Abondance AOP	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Ai	1-			Tome AOP des Bauges	1-	
	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Compote Pomme & Nectarine Lezsaisons	--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de St-Ge	1-	Clémentine	--	
51	lundi 16 déc.	Allergène	mardi 17 déc.	Allergène	mercredi 18 déc.	Allergène	jeudi 19 déc.	Allergène	vendredi 20 déc.	Allergène	
	--		Potage St Germain BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14.	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14.	Palmier Feuilleté Tomaté & Comté BIO Lezsc	1-2-3-8-10-14.	Salade de Betteraves BIO & Vinaigrette	1-2-3-8-10-14.	
	Chipolata Grillée de La Maison Hofer	1-2-3-8-10-14.	Cappelletti de Royans Epinards & Fromage	1-2-3-8-10-14.	Filet de Poulet Jaune Français , sauce Crème	1-2-3-8-10-14.	Trio de Poissons & Gnocchis BIO Crémeux	1-2-3-4-5-6-8-10-14.	Bolognaise de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14.	
	Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14.			Quenelle Nature Sauce Béchamel aux Morilles	1-2-3-8-10-14.	Gnocchis BIO Crémeux sans poisson	1-2-3-8-10-14.	Bolognaise de Lentilles Verts BIO	1-2-3-8-10-14.	
	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-			Gratin au PDT HVE de Savoie à l'Abondance	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie façon Pilaf	1-2-3-8-	
	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-									
	Meule de Savoie BIO	1-			Bûche Praliné & Chocolat Leztroy	1-2-3-7-11-	Bûche Praliné & Chocolat Leztroy	1-2-3-7-11-	Fromage Râpé Français	1-	
	Poire BIO de Cercier	--	Yaourt aux Coings BIO du Crêt Joli	1-	Clémentines & Papillotes Cémoi de Chamb	1-2-3-7-9-11-12	Clémentines & Papillotes Cémoi de Chamb	1-2-3-7-9-11-12	Compote Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons	--	
52	lundi 23 déc.	Allergène	mardi 24 déc.	Allergène	mercredi 25 déc.	Allergène	jeudi 26 déc.	Allergène	vendredi 27 déc.	Allergène	
	--		Cœufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsc	1-2-3-8-10-14.	Terrine de Campagne & Cornichon	1-2-3-8-10-14.	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14.	Céleri Rave BIO Râpé	1-2-3-8-10-14.	
	Dos de Lieu Noir Sauce Massalé	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14.	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO Français	1-2-3-8-10-14.	Soufflé à l'Abondance	1-2-3-8-10-14.			Escalope de Porc HVE Fermier de Challeng	1-2-3-8-10-14.	
	Dahi de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14.			Rôti de Veau Français aux Morilles & Vin Jaune	1-2-3-8-10-14.	Bourguignon de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14.	PDT BIO au Four	1-2-3-8-	
	Bouloghous BIO Gonflé	1-2-3-8-	Riz Camarguais BIO IGP	1-2-3-8-	Fian Broccolis & Artichaut	1-2-3-8-10-14.	Cœufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14.	Purée Broccolis & Pois Cassés BIO	1-2-3-8-	
	Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, Lait BIO	1-2-3-8-	Butternuts BIO Rôtis aux Epices	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Polenta BIO au Potimarron BIO	1-2-3-8-			
					Champignons de Paris Farcis	1-2-3-8-			Meule de Savoie BIO	1-	
	Camembert	1-			Fromage de Région	1-			Tomme Fermière IGP de Haute-Savoie	1-	
	Clémentine	--	P'tit Suisse Sucré	1-	Bûche Praliné & Chocolat Leztroy	1-2-3-7-11-	Flan Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Carrot Cake	--	
53	lundi 30 déc.	Allergène	mardi 31 déc.	Allergène	mercredi 1 janv.	Allergène	jeudi 2 janv.	Allergène	jeudi 16 janv.	Allergène	
	Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14.	--		Toast de Sardine & Salade Verte	1-2-3-8-10-14.	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14.	Betteraves BIO & Maïs Vinaigrette	1-2-3-8-10-14.	
	Colombo de Colin d'Alaska et Petits Légum	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14.	Aiguillette de Poulet Français à la Crème	1-2-3-8-10-14.	Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14.			Cœufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14.	
	Colombo de Petits Légumes	1-2-3-8-10-11-14.	Fian Dubarry	1-2-3-8-10-14.	Suprême de Pintade Français Rôti	1-2-3-8-10-14.	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14.	Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés	1-2-3-8-	
	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Terrine de Potimarron BIO	1-2-3-8-10-14.	Sauce Crémeuse aux Légumes	1-2-3-8-10-14.			
			Potimarrons BIO Rôtis	1-2-3-8-	Haricots Lingots à la Tomate	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-			
	Brie	1-	Comté BIO AOP	1-	Gratin de Cardons Tradition	1-2-3-8-					
	Purée de Pomme BIO Lezsaisons	--	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	Fromage de Région	1-	Fromage Râpé Français	1-	Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive Leztroy	1-2-3-11-	
					Pomme BIO cuite au Four	--	Kaki au Sirop	--	Yaourt Nature Sucré de La Ferme des 4 Sais	1-	

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