

## Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

# MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2024

	lundi 2 déc.	mardi 3 déc.	mercredi 4 déc.	jeudi 5 déc.	Menu Raclette ! 06/12	samedi 7 déc.	dimanche 8 déc.
<b>49</b> Semaine	<p>Terrine de <b>Potimarron BIO</b>, sauce Tartare</p> <p>Dos de Cabillaud, Huile d'Olive &amp; Citron</p> <p><b>Penne Rigate BIO au Blé Complet Alpina Savoie</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>Comté BIO AOP</b> Seignemartin, Nantua</p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix, Cercier</b></p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Sauté de Filet de Poulet <b>Français Nouvelle Agriculture</b> Sauce Vallée d'Auge</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Choux de Bruxelles Crémés</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p>Clémentine</p>	<p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p><b>Steak Haché de Boeuf Charolais BIO</b> à Point &amp; son Jus</p> <p><b>Potatoes Douces BIO Françaises</b> façon Potatoes</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b>, Crème &amp; Curry</p> <p>Camembert</p> <p>Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Salade de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p>P'tit Colin Crémé</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Blettes BIO</b> à la Tomate</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Yaourt <b>Fermier</b> Aromatisé aux Fruits</p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Jambon Blanc &amp; Cornichon</p> <p><b>PDT BIO</b> à la Vapeur</p> <p><b>Butternuts BIO</b> Rôtis aux Epices</p> <p><b>Raclette IGP</b> de <b>La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b></p> <p>Compote Pomme &amp; Myrtille <b>Française Lezsaisons</b></p>	<p>Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Saucisse au Chou de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b></p> <p>Petits-Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Sauté de Veau <b>Français</b> aux Olives</p> <p><b>Pommes de Terre Grenailles BIO</b> Rôties</p> <p>Purée de <b>Brocolis BIO</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>
<b>50</b> Semaine	<p>Salade de Haricots Beurre</p> <p>Croziflette Savoyarde aux <b>Crozetis BIO Alpina Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b></p> <p>Endives Braisées</p> <p>Brie</p> <p><b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></p>	<p><b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette</p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b>, Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Blettes BIO</b> à la Béchamel</p> <p><b>Abondance AOP</b></p> <p>Cookie aux Pépites de Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Escalope de Dinde <b>Française</b> Sauce au Miel</p> <p><b>Blé BIO</b> à la Tomate</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crèmeux</p> <p><b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b></p> <p>Compote Pomme &amp; Nectarine <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>PDT BIO</b> en Parmentière Hivernale</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p><b>Carottes BIO</b> Vichy</p> <p><b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre</p> <p><b>Comté AOP BIO</b></p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b></p>	<p><b>Chou Chine BIO</b> de <b>Région</b> Sauce Cocktail <b>Leztroy</b></p> <p>Sauté de <b>Veau HVE Français</b> aux Olives</p> <p>Ecrasé de <b>Pomme de Terre &amp; Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b></p> <p><b>Tome des Bauges AOP</b></p> <p>Clémentine</p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p>Gratin Crèmeux de Colin aux <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Salade d'Agrumes</p>	<p>Chou Rouge Vinaigrette</p> <p>Sauté de Canard <b>Français</b></p> <p>Purée de <b>Pois Cassés BIO</b></p> <p><b>Navets BIO</b> Poêlés</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Brownies <b>Leztroy</b></p>
<b>51</b> Semaine	<p>Parmentière aux Pommes de Terre</p> <p>Chipolata de <b>La Maison Hofer, Challonges</b></p> <p>Purée <b>Carottes &amp; Lentilles Corail BIO</b></p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Poire BIO</b> de <b>Cercier, Lacroix</b></p>	<p><b>Chou Chine BIO</b> Sauce Cocktail</p> <p>Cappelletti Epinards &amp; Fromage Frais de <b>Royans</b>, sauce Tomate <b>Leztroy</b></p> <p>Flan Dubarry à la Ricotte</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p><b>Yaourt aux Coings BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Filet de Poulet Jaune <b>Français</b>, Sauce Crème &amp; Champignons</p> <p>Gratin de <b>PDT HVE</b> de <b>Savoie</b> à <b>l'Abondance AOP</b></p> <p>Poêlée de <b>Potimarron BIO</b></p> <p>Tomme <b>Fermière</b></p> <p><b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></p>	<p>Palmier feuilleté Tomate &amp; Comté Mâche &amp; douce vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Trio de poissons crèmeux aux gnocchis (cabillaud, lieu noir et saumon)</p> <p>Riz basmati cuit façon pilaf</p> <p>Notre bûche gourmande praliné &amp; chocolat</p> <p>Papillote &amp; Clémentine</p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b></p> <p><b>Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Navets BIO</b> Poêlés</p> <p><b>Reblochon AOP</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO Lezsaisons</b></p>	<p>Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel &amp; Épices</p> <p><b>Haricots Lingots BIO</b> Tomatés</p> <p>Endives Braisées à l'Orange</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> Râpé &amp; ses Cubes de <b>Pommes BIO</b></p> <p>Diot à la Vigneronne de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b></p> <p><b>PDT BIO</b> à la Vapeur</p> <p>Gratin de Courge Spaghetti</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Flan Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>

## Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

# MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2024

		lundi 23 déc.	mardi 24 déc.	Férier 25/12	jeudi 26 déc.	vendredi 27 déc.	samedi 28 déc.	dimanche 29 déc.
52	Semaine	<p>Macédoine de Légumes</p> <p>Dos de Lieu Noir Sauce Massalé</p> <p><b>Boulghour BIO</b> Gonflé</p> <p>Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, au <b>Lait BIO</b></p> <p>Camembert</p> <p>Clémentine</p>	<p><b>Œufs Durs BIO Français</b> &amp; Mayonnaise <b>Lezsaisons</b></p> <p>Bolognaise aux <b>Lentilles Vertes BIO Françaises</b></p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Butternut BIO</b> Rôti aux Epices</p> <p><b>Raclette IGP</b></p> <p>P'tit Suisse Sucré</p>	<p>Terrine de Campagne &amp; Cornichon</p> <p>Rôti de Veau <b>Français</b> aux Morilles &amp; Vin Jaune</p> <p><b>PDT Grenailles BIO</b> Rôties</p> <p>Champignons de Paris Farcis</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Bûche Praliné &amp; Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Boeuf <b>Français</b> façon Bourguignon</p> <p><b>Polenta BIO</b> au <b>Potimarron BIO</b></p> <p>Poêlée de Haricots Beurre</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p><b>Escalope de Porc HVE Fermier de Challonges</b> Sauce Moutarde</p> <p>Purée de <b>Brocolis &amp; Pois Cassés BIO</b></p> <p><b>Tomme Fermière IGP</b> de <b>Haute-Savoie</b></p> <p>Carrot Cake <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade d'Endives</p> <p>Emincé de Veau <b>Français</b> au Romarin</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Crumble de <b>Potimarron BIO</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Cake aux Epices <b>Leztroy</b></p>	<p>Cake au <b>Chou Rouge &amp; Pomme BIO</b></p> <p>Dos de Cabillaud en Court-Mouillement</p> <p><b>Lentilles Vertes BIO Françaises</b> Mijotées</p> <p><b>Carottes BIO</b> Vichy</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> cuite au Four</p>
		1	Semaine	<p>lundi 30 déc.</p> <p>Coleslaw, <b>Chou Blanc &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Brie</p> <p><b>Purée de Pomme BIO Lezsaisons</b></p>	<p>mardi 31 déc.</p> <p>Salade d'Endives &amp; Noix</p> <p>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème</p> <p><b>Pomme de terre Grenailles BIO</b> Rôties</p> <p><b>Potimarron BIO</b> Rôti au Beurre</p> <p><b>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</b></p> <p><b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></p>	<p>Férier 01/01</p> <p>Toastinade à la Sardine &amp; Salade Verte</p> <p>Suprême de Pintade <b>Française</b> Rôtie</p> <p>Haricots Lingots Tomatés</p> <p>Gratin de Cardons Tradition</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> cuite au Four</p>	<p>jeudi 2 janv.</p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> &amp; Sa Sauce Carbonara <b>Leztroy</b></p> <p>Gratin de Courge Spaghetti</p> <p>Camembert</p> <p>Quartiers de Kaki au Sirop</p>	<p>vendredi 3 janv.</p> <p><b>Betteraves Rouges BIO &amp; Maïs</b> en Vinaigrette</p> <p><b>Œufs Brouillés BIO Français</b> à la Ciboulette</p> <p>Petits-Pois &amp; Carottes de <b>Reignier</b> Etuvés</p> <p><b>Abondance AOP</b></p> <p>Moelleux Citron, Amande &amp; Huile d'Olive <b>Leztroy</b></p>

# Atelier de Chautagne - Allergènes 5J

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