



Restaurant Scolaire : VIRIEU ECOLE

NOUS VOUS SOUHAITONS
D'EXCELLENTE FÊTES DE NOËL
ET VOUS PRESENTONS
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2024

MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2025

49	lundi 1 déc.	mardi 2 déc.	mercredi 3 déc.	Menu Raclette 04/12	vendredi 5 déc.
	Soupe à l'Oignon Leztroy Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale Pommes de Terre Grenailles Rôties Emmental Râpé Français Clémentine Corse BIO IGP	Dos de Lieu sauce Paprika Penne Rigate BIO Alpina Savoie Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Bûchette de Chèvre Pomme BIO de Lacroix, Cercier	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Steak Haché de Boeuf BIO Français et son Jus Blé BIO au Beurre Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Jambon Blanc Français & Cornichon Pommes de Terre BIO à la Radette IGP de La Fruitière des Bornes à Arbusigny Purée de Pomme HVE avec Morceaux Lezsaisons	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Falafels BIO de Sassenage & sa Sauce Fromage Blanc Poêlée de Haricots Verts BIO Français Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses
50	lundi 8 déc.	mardi 9 déc.	mercredi 10 déc.	jeudi 11 déc.	vendredi 12 déc.
	Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons & Croustons Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO à la Béchamel Meule de Savoie BIO Clémentine Corse BIO IGP	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Escalope de Dinde Française Sauce au Miel Patates Douces BIO Rôties Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	Parmentière de Pommes de Terre BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Corse BIO Carottes BIO à la Crème Yaourt Fermier du GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	Sauté de Veau Français Marengo Boulghour BIO Gonflé Potimarron BIO de Savoie Rôti Camembert des Pâturages Comtois Muffin au Chocolat Leztroy
51	lundi 15 déc.	mardi 16 déc.	mercredi 17 déc.	jeudi 18 déc.	vendredi 19 déc.
	Chipolata de La Maison Hofer, Challonges Petits Pois Français Etuvés Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Abondance AOP des Fruitières de Haute-Savoie Purée de Pomme Lezsaisons	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans , sauce Tomate Leztroy Yaourt aux Coings BIO du Crêt Joli	Tarte au Saumon fumé, Mâche & Vinaigrette Leztroy Filet de Poulet Français sauce Crème Gratin Dauphinois Lezsaisons aux PDT de Savoie Bûche Framboise & Chocolat Leztroy Clémentine Corse BIO IGP & Papillotes Révillon	 Repas de Noël!	Potage Saint Germain BIO Lezsaisons Bolognaise de Boeuf BIO Français Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie Emmental Râpé Français Pomme BIO de Chevrier
52	Vacances Scolaires 22/12	mardi 23 déc.	mercredi 24 déc.	Férié 25/12	vendredi 26 déc.
	P'tit Colin Sauce Curry Semoule BIO Alpina Savoie Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, au Lait BIO de Minzier Tomme Fermière Rochoise Purée Pomme & Cerise Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Gratin de Macaronis BIO Alpina Savoie au Gruyère IGP Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Camarguais BIO IGP Fondue de Poireaux BIO Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	Férié	Céleri Rave BIO en Rémoulade Escalope de Porc Français Sauce Moutarde Polenta BIO Tradition Butternuts BIO Rôti aux Epices Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy
1	lundi 29 déc.	mardi 30 déc.	mercredi 31 déc.	Férié 01/01	vendredi 2 janv.
	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Purée Pomme & Poire Lezsaisons	Aiguillette de Poulet Français à la Crème Torsades BIO Alpina Savoie Potimarrons BIO Rôti Meule de Savoie BIO Crinkles au Chocolat Leztroy	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Hachis Parmentier Landais aux PDT BIO Kaki au Sirop	Férié	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés Yaourt Nature Sucré de La Ferme des 4 Saisons à Reignier

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 2025

49	lundi 1 déc.	Allergène	mardi 2 déc.	Allergène	mercredi 3 déc.	Allergène	jeudi 4 déc.	Menu Raclette	Allergène	vendredi 5 déc.	Allergène	
	Soupe à l'Oignon Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-		
	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Provençale	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché BIO Français et son Jus	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc Français & Cornichon	1-2-3-8-10-14-	Falafels BIO de Sassenage & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-		
	Petits Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Tomaté Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-				
	PDT Grenailles Rôties au four	1-2-3-8-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Blé BIO au beurre	1-2-3-8-	PDT BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des Bornes	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-		
			Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-								
	Emmental Râpé Français	1-	Bûchette de Chèvre	1-	Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Purée de Pomme HVE avec Morceaux Lezsaisons	--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAECTétaz, St-Germain-les-Paroisses	1-		
	Clémentine Corse BIO IGP	--	Pomme BIO de Cercier	--								
50	lundi 8 déc.	Allergène	mardi 9 déc.	Allergène	mercredi 10 déc.	Allergène	jeudi 11 déc.		Allergène	vendredi 12 déc.	Allergène	
	Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	--	--		
	Crozziflette Savoyarde, Crozets BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Dinde Française Sauce au Miel	1-2-3-8-10-14-	Colin d'Alaska Plein Filet Pané & Citron Corse BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau Français Marengo	1-2-3-8-10-14-		
	Gratin de Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-			Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-		
			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Patates Douces BIO Rôties	1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-		
			Blettes BIO en Béchamel	1-2-3-8-					Potimarron BIO de Savoie Rôti au four	1-2-3-8-		
			Meule de Savoie BIO	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Aiguille	1-	Yaourt Fermier du GAEC du Pré Jourdan, St Laurent		Camembert des Pâturages Comtois	1-		
	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	Clémentine Corse BIO IGP	--	Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	--	à la Crème de Marron BIO AOP d'Arèche	1-11-	Muffin au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-		
51	lundi 15 déc.	Allergène	mardi 16 déc.	Allergène	mercredi 17 déc.	Repas de Noël CL	Allergène	jeudi 18 déc.	Repas de Noël	Allergène	vendredi 19 déc.	Allergène
	--	--	Salade de Betteraves BIO & Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Tarte au Saumon fumé, Mâche & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sablé au Gruyère IGP , Mâche & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-			Potage St-Germain BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
	Chipolata Grillée de La Maison Hofer, Challonges	1-2-3-8-10-14-	Ravioles Emmental & Basilic BIO de Royans Sauce Tomate Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Filet de Poulet Français Sauce Crémeuse	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux de Saumon & Colin	1-2-3-4-5-6-8-10-14-			Bolognaise de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-
	Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-			Emincé de Pois BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Béchamel Morilles	1-2-3-8-10-14-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
	Petits Pois Français Etuvés	1-2-3-8-			Gratin Dauphinois Lezsaisons au PDT de Savoie	1-2-3-8-					Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-					Bûche Framboise & Chocolat Leztroy	1-2-3-7-			Emmental Râpé Français	1-
	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-	Yaourt aux Coings BIO de La Ferme du Crêt Joli	1-	Clémentine Corse BIO IGP & Papillotes Révilion	1-2-3-7-9-11-12-	Clémentine Corse BIO IGP & Papillotes Révilion	1-2-3-7-9-11-12-			Pomme BIO de Chevrier	--
	Purée de Pomme Lezsaisons	--										
52	lundi 22 déc.	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 23 déc.	Allergène	mercredi 24 déc.	Allergène	jeudi 25 déc.	Férié	Allergène	vendredi 26 déc.	Allergène
	--	--	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Terrine de Potimarron BIO & Sauce Tartare Leztroy	1-2-3-8-10-14-	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave BIO Râpé	1-2-3-8-10-14-
	P'tit Colin Sauce Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Gratin de Macaronis BIO Alpina au Gruyère IGP	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français aux Morilles	1-2-3-8-10-14-			Escalope de Porc Français sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-					Filet d'Eglefin sauce Dugléré	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-		
	Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-			Riz Camarguais BIO IGP	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-		
	Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-			Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Champignons de Paris Farcis	1-2-3-8-	Butternuts BIO Rôti aux Epices	1-2-3-8-		
	Tomme Fermière de Nos Fermes	1-					Fromage de Région	1-				
	Brie des Pâturages Comtois	1-					Bûche Framboise & Chocolat Leztroy	1-2-3-7-			Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy	1-2-3-7-
Purée de Pomme & Cerise Lezsaisons	--	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	Flan Vanille au Lait BIO de Minzier	1-2-3-							
53	lundi 29 déc.	Allergène	mardi 30 déc.	Allergène	mercredi 31 déc.	Allergène	jeudi 1 janv.	Férié	Allergène	vendredi 2 janv.	Allergène	
	Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte, Douce Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Toast de Sardine & Salade Verte	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	
	Colombo de Colin d'Alaska et Petits Légumes	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Aiguillette de Poulet Française à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier Landais aux PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Cake Chèvre & Tomates Confites	1-2-3-8-10-14-				
	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Purée Chou Fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-10-14-	Hachis Parmentier au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Bourguignon de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-		
	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-			Filet de Cabillaud en Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-				
			Potimarrons BIO Rôti	1-2-3-8-			Haricots Lingots BIO à la Tomate	1-2-3-8-				
	Comté BIO AOP , Seignemartin de Nantua	1-	Meule de Savoie BIO	1-			Gratin de Cardons Tradition	1-2-3-8-				
	Purée de Pomme & Poire Lezsaisons	--	Crinkles au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Kaki au Sirop	--	Poire BIO de Cercier	--		Yaourt Nature Sucré de La Ferme des 4 Saisons, Reignier	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