

Restaurant Scolaire : VIRIEU ECOLE

Pain BIO à chaque repas					
	lundi 2 févr.	mardi 3 févr.	mercredi 4 févr.	Chandeleur 05/02	vendredi 6 févr.
6	<p>Soupe à l'Oignon Leztrou & Croûtons Croiflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP Clémentine</p>	<p>Parmentière de Pommes de Terre BIO Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO Français Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaز, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztrou Rôti de Veau Français & son jus Purée de Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Pomme BIO de Chevrier</p>	<p>Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Carottes BIO à la Crème Camembert des Pâaturages Comtois Crêpe fourrée Chocolat & Noisette</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Leztrou & Dés de Gruyère IGP Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Banane des Antilles</p>
7	<p>Vacances Scolaires 09/02</p>	<p>mardi 10 févr.</p>	<p>mercredi 11 févr.</p>	<p>Menu La Belle & le Clochard 12/02</p>	<p>vendredi 13 févr.</p>
	<p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Sauté de Filet de Poulet Français sauce Pesto Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de la Ferme du Parquet, à la Confiture de Myrtilles Lezsaisons</p>	<p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse Blé BIO au Beurre Purée de Brocolis BIO Tomme Fermière IGP de Savoie Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>Céleri BIO Rémoulade Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette Pommes de Terre BIO façon Potatoes Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette Leztrou Boulette de Boeuf BIO Français Spaghettis BIO Alpina Savoie Mousse au Chocolat & Meringue Leztrou</p>	<p>Velouté de Courgettes BIO Lezsaisons Bouchée à l'Italienne & Sa Sauce Fromage Blanc BIO Fermier Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés Emmental Râpé Français Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>
8	<p>lundi 16 févr.</p>	<p>Mardi Gras 17/02</p>	<p>mercredi 18 févr.</p>	<p>jeudi 19 févr.</p>	<p>Nouvel An Chinois 20/02</p>
	<p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztrou Sauté de Porc à la Moutarde, Le Rougeot du Charvin Pommes de terre Grenailles BIO Rôties Crème Dessert Praliné Leztrou, au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>Soupe de Butternut BIO Lezsaisons Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz BIO cuit façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO Emmental Râpé Français Bugnes</p>	<p>Dos de Lieu sauce Paprika Pommes de Terre BIO à la Lyonnaise Chou-Fleur au Curry, Béchamel au Lait BIO de Minzier Abondance AOP des Fruitières de Haute-Savoie Banane des Antilles</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette Leztrou Sauté de Boeuf BIO des Savoie & Jura à l'Orientale Semoule BIO Alpina Savoie Yaourt à la Poire BIO de Minzier</p>	<p>Emincé de Poulet Français Sauce Soja & Miel Nouilles Légumes Sautés Sésame Compote Pomme & Mangue Lezsaisons Feuilleté Sucré Leztrou</p>
9	<p>Rentrée Scolaire 23/02</p>	<p>mardi 24 févr.</p>	<p>mercredi 25 févr.</p>	<p>jeudi 26 févr.</p>	<p>vendredi 27 févr.</p>
	<p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Cappellettis Epinards & Fromage Frais de St Jean, Sauce Tomate Lezsaisons Emmental Râpé Français Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>Chipolata de La Maison Hofer, Challonges Ecrasé de PDT de Savoie Petits-Pois cuits à l'Etuvée Bûchette de Chèvre Clémentine</p>	<p>Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Polenta BIO Tradition Haricots Beurre Persillés Crème Caramel, Œufs & Lait BIO de Minzier</p>	<p>Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons Crèmeux aux 2 Saumons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Meule de Savoie BIO Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette Leztrou Gnocchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons Carottes & Navets BIO Etuvés Fromage Blanc BIO du Crêt Joli à la Confiture de Cerises Lezsaisons</p>

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.

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 FEVRIER 2026																
Semaine	lundi 2 févr.		Allergène	mardi 3 févr.		Allergène	mercredi 4 févr.		Allergène	jeudi 5 févr.		Chandeleur	Allergène	vendredi 6 févr.		Allergène
6	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croutons	1-2-3-8-10-14-	Pommes de Terre BIO en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO Françaises en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--		--		--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-			
	Croziflette Savoyarde, Crozets BIO & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage, Lait & Œufs BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Veau Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-				Brande de Colin aux Pommes de Terre BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-			
	Gratin de Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP	1-2-3-8-10-14-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Croustillou des Alpes au Fromage de Chèvre	1-2-3-8-10-14-				Hachis Parmentier de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-			
	Clémentine	--	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St Germain-les-Paroisses	1-	Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-				Dés de Gruyère IGP, Franche-Comté	1-			
7	Iundi 9 févr. Vacances Scolaires	Allergène	mardi 10 févr.	Allergène	mercredi 11 févr.	Allergène	jeudi 12 févr. Menu La Belle & le Clochard	Allergène	vendredi 13 févr.	Allergène						
	Macédoine de Légumes, Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-10-14-	--	--	Céleri Rave BIO Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Courgettes BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-						
	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Bouchée à l'Italienne & Sa Sauce Fromage Blanc BIO Fermier	1-2-3-8-10-14-						
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-								
8	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Spaghettis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes de Reignier	1-2-3-8-						
			Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-												
			Tomme Fermière IGP de Savoie	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Aiguille	1-			Emmental Râpé Français	1-						
	Yaourt Fermier BIO de la Ferme du Parquet		Meule de Savoie BIO	1-												
9	à la Confiture de Myrtilles Lezsaisons	1-	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Quartiers d'Orange BIO	--	Mousse au Chocolat & Meringue Leztroy	1-2-3-7-	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--						
	Iundi 16 févr.	Allergène	mardi 17 févr. Mardi Gras	Allergène	mercredi 18 févr.	Allergène	jeudi 19 févr.	Allergène	vendredi 20 févr. Nouvel An Chinois	Allergène						
	Betteraves BIO Françaises en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Butternut BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--						
10	Sauté de Porc Le Rougeot du Charvin	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Bœuf BIO des Savoie & du Jura à l'Oriente	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Poulet Français Sauce Soja & Miel	1-2-3-7-8-10-14-						
	Purée Carotte & Lentille Corail BIO	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Petits Pois Etuvés	1-2-3-8-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-						
			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Pommes de Terre BIO à la Lyonnaise	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Nouilles	1-2-3-8-						
			Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-	Chou-Fleur Béchamel au Curry	1-2-3-8-			Légumes Sautés Sésame	1-2-3-7-8-12-						
11	Crème Dessert Praliné Leztroy , au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-11-	Emmental Râpé Français	1-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-			Compotée Pomme & Mangue Lezsaisons	--						
			Bugnes	1-2-3-	Banane des Antilles	--	Yaourt à la Poire BIO de Minzier	1-	Feuilleté Sucré Leztroy	1-2-3-						
	Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	--	--	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-						
12	Cappelletti Epinards & Fromage Frais au Coulis Tomaté	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de La Maison Hofer, Challonges	1-2-3-8-10-14-	Colombo d'Aiguillette de Poulet Français	1-2-3-8-10-14-	Crêmeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Gnocchis BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-						
			Falafel BIO Tomatés & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Pois BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	Quenelle BIO Béchamel	1-2-3-8-10-14-								
			Ecrasé de PDT de Savoie	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-								
			Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-										
13	Emmental Râpé Français	1-	Bûchette de Chèvre	1-	Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Meule de Savoie BIO	1-	Navets & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-						
	Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Clémentine	--			Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	Fromage Blanc BIO de Minzier							

Substitut fromage MATERNELLE

Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Oeuf	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