

Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

	lundi 2 févr.	mardi 3 févr.	mercredi 4 févr.	Chandeleur 05/02	vendredi 6 févr.	samedi 7 févr.	dimanche 8 févr.
6	<p>Salade d'Endives</p> <p>Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP</p> <p>Brocolis BIO Persillés</p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p>Clémentine</p>	<p>Parmentière de Pommes de Terre BIO</p> <p>Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO Français</p> <p>Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Raclette IGP</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz</p>	<p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Rôti de Veau Français & son jus</p> <p>Purée de Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO</p> <p>Comté BIO AOP</p> <p>Pomme BIO de Chevrier</p>	<p>Terrine de Potimarron BIO & Sauce Tartare Leztroy</p> <p>Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf</p> <p>Carottes BIO à la Crème</p> <p>Camembert des Pâturages Comtois</p> <p>Crêpe fourrée Chocolat & Noisette</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Gruyère IGP</p> <p>Banane des Antilles</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Macaronis BIO Alpina Savoie & sa Sauce Bolognaise de Pois BIO</p> <p>Choux de Bruxelles Crémés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO</p>	<p>Cake Chèvre & Tomates Confites Leztroy</p> <p>Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Blettes BIO à la Tomate</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>
7	<p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO</p> <p>Sauté de Filet de Poulet Français sauce Pesto</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Yaourt aux Fruits Fermier</p>	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p>Blé BIO au Beurre</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Tomme Fermière IGP de Savoie</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>Céleri BIO Rémoulade</p> <p>Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette</p> <p>Pommes de Terre BIO façon Potatoes</p> <p>Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO</p> <p>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Orange BIO</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Boulette de Boeuf BIO Français</p> <p>Spaghettis BIO Alpina Savoie</p> <p>Endives Gratinées</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Mousse au Chocolat Leztroy</p>	<p>Salade de Riz BIO</p> <p>Emincé de Dinde Française sauce Crème</p> <p>Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés</p> <p>Brie des Pâturages Comtois</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette</p> <p>Gnocchis BIO Sauce Pesto</p> <p>Chou Frisé BIO Poêlé</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Salade de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison</p> <p>Boulghour BIO Gonflé</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO</p>

Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

	lundi 16 févr.	Mardi Gras 17/02	mercredi 18 févr.	jeudi 19 févr.	Nouvel An Chinois 20/02	samedi 21 févr.	dimanche 22 févr.
8	<p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Sauté de Porc à la Moutarde, Le Rougeot du Charvin</p> <p>Pommes de terre Grenailles BIO Rôties</p> <p>Blettes BIO à la Tomate</p> <p>Comté BIO AOP</p> <p>Crème Dessert Praliné Leztroy, au Lait BIO</p>	<p>Duo Carottes & Panais BIO Râpés</p> <p>Chili Sin Came, au Pois BIO Français</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Bugnes</p>	<p>Cake aux Olives Leztroy</p> <p>Dos de Lieu sauce Paprika</p> <p>Pommes de Terre BIO à la Lyonnaise</p> <p>Chou-Fleur au Curry, Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Banane des Antilles</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Sauté de Boeuf BIO des Savoie & Jura à l'Orientale</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie</p> <p>Brocolis BIO Persillés</p> <p>Raclette IGP</p> <p>Yaourt à la Poire BIO de Minzier</p>	<p>Salade d'Endives</p> <p>Emincé de Poulet Français Sauce Soja & Miel</p> <p>Nouilles</p> <p>Légumes Sautés Sésame</p> <p>Tomme Fermière</p> <p>Compote Pomme & Mangue Lezsaisons</p>	<p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO</p> <p>Gratin Crémeux de Colin aux Poireaux BIO</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Flan Chocolat Leztroy, au Lait BIO</p>	<p>Terrine de Campagne & Cornichon</p> <p>Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP</p> <p>Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>
9	<p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette</p> <p>Cappelletti Epinards & Fromage Frais de St Jean, Sauce Tomate Lezsaisons</p> <p>Flan Dubarry, Chou Fleur BIO</p> <p>Camembert des Pâturages Comtois</p> <p>Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>Céleri BIO en Rémoulade</p> <p>Chipolata de La Maison Hofer</p> <p>Ecrasé de PDT de Savoie</p> <p>Petits-Pois cuits à l'Etuvé</p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p>Clémentine</p>	<p>Macédoine de Légumes</p> <p>Colombo d'Aiguillette de Poulet Français</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Haricots Beurre Persillés</p> <p>Tomme Fermière IGP de Savoie</p> <p>Crème Caramel, Œufs & Lait BIO de Minzier</p>	<p>Terrine de Brocolis BIO Leztroy & Mayonnaise Lezsaisons</p> <p>Crémeux aux 2 Saumons</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Endives Gratinées</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Gnocchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons</p> <p>Carottes & Navets BIO Etuvés</p> <p>Comté BIO AOP</p> <p>Yaourt aux Fruits Fermier</p>	<p>Betteraves Rouges BIO & Maïs en Vinaigrette</p> <p>Emincé de Veau Français au Romarin</p> <p>Gratin Pommes de Terre & Poireaux BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Quatre-Quarts Leztroy</p>	<p>Saucisson Rochois & Cornichon</p> <p>Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO</p> <p>Mijotée de Lentilles Vertes BIO</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Purée de Fruits Lezsaisons</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

Semaine	6		7		8		9			
	lundi 2 févr.	Allergène	mardi 3 févr.	Allergène	mercredi 4 févr.	Allergène	jeudi 5 févr.	Allergène	vendredi 6 févr.	Allergène
Semaine	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons	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-
	Crozziflette 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-	Brandade 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-	Comté BIO AOP de Seigne Martin	1-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-		
Semaine	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-	PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Petits-Pois & Carottes de Reignier	1-2-3-8-
	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mt-Aiguille	1-	Spaghettis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Emmental Râpé Français	1-
Semaine	Yaourt Fermier BIO de la Ferme du Parquet à la Confiture de Myrtilles Lezsaisons	1-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Quartiers d'Orange BIO	--	Mousse au Chocolat & Meringue Leztroy	1-2-3-7-	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--
			Tomme Fermière IGP de Savoie	1-						
			Meule de Savoie BIO	1-						
			Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--						
Semaine	lundi 16 févr.	Allergène	mardi 17 févr.	Allergène	mercredi 18 févr.	Allergène	jeudi 19 févr.	Allergène	vendredi 20 févr.	Allergène
	Betteraves BIO Françaises en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Buttemut BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--
	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'Orientale	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-	Riz BIO cuit façon Pilaf	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-
Semaine	PDT Grenailles BIO Rôties	1-2-3-8-	Fondue de Poireaux BIO	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-
			Emmental Râpé Français	1-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-			Légumes Sautés Sésame	1-2-3-7-8-12-
	Crème Dessert Praliné Leztroy , au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-11-	Bugnes	1-2-3-	Banane des Antilles	--	Yaourt à la Poire BIO de Minzier	1-	Compotée Pomme & Mangue Lezsaisons	--
									Feuilleté Sucré Leztroy	1-2-3-
Semaine	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-
	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-	Crèmeux 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-		
	Emmental Râpé Français	1-	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-	Navets & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-
Semaine	Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Haricots Beurre Persillés	1-2-3-8-	Meule de Savoie BIO	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	--
			Bûchette de Chèvre	1-	Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	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