

## Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

	lundi 2 mars	mardi 3 mars	mercredi 4 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars	samedi 7 mars	dimanche 8 mars
10	<p>Salade de Pépinettes BIO <b>Alpina Savoie</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p><b>Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli</b></p> <p><b>Gruyère IGP, de Franche-Comté</b></p> <p>Clémentine</p>	<p><b>Céleri BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> Sauce Moutarde</p> <p>Pommes de Terre <b>de Savoie</b> au Four</p> <p><b>Carottes BIO</b> Vichy</p> <p>Tomme <b>Fermière de Reignier</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Lacroix, Cercier</b></p>	<p>Cake aux Olives <b>Leztrou</b></p> <p>Dos de Lieu Sauce Aurore</p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Camembert des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO Lezsaisons</b></p>	<p>Salade de <b>Riz BIO</b> au Jambon <b>Français</b></p> <p><b>Œufs BIO Français</b> Brouillés au Fromage</p> <p>Petits-Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Muffin au Citron <b>Leztrou</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette <b>Leztrou</b></p> <p>Lasagnes de Boeuf <b>Français</b></p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b></p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p>Yaourt Nature Sucré <b>BIO de Minzier</b></p>	<p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b></p> <p>P'tit Colin Sauce Citron</p> <p>Purée de <b>Brocolis BIO</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Flan Vanille <b>Leztrou</b> au <b>Lait BIO</b></p>	<p>Salade de Haricots Beurre</p> <p>Émincé de Poulet <b>Français</b> aux Herbes</p> <p><b>PDT BIO</b> au Four</p> <p><b>Carottes BIO</b> à la Crème</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> cuite au Four</p>
11	<p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p>P'tit Colin Sauce Curry</p> <p><b>Blé BIO</b> à la Tomate</p> <p>Haricots Plats en Persillade</p> <p>Tomme <b>Fermière</b></p> <p>P'tit Suisse Sucré</p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p>Tartiflette Savoyarde <b>Leztrou</b> aux PDT de <b>Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b></p> <p>Flan de <b>Carottes BIO</b>, Chèvre &amp; Miel</p> <p>Brie des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> d'Atout Pom, Chevrier</p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette <b>Leztrou</b></p> <p>Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b></p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b></p> <p><b>Abondance AOP de Nos Fruitières</b></p> <p>Crème Dessert Chocolat <b>Leztrou</b>, au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Salade de <b>Perlines HVE Alpina Savoie</b> au Thon</p> <p>Quiche du Fromage, <b>Œufs BIO Français</b> &amp; <b>Lait BIO de La Ferme de Minzier</b></p> <p>Purée de <b>Brocolis BIO</b></p> <p>Camembert des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p><b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b></p>	<p>Salade d'Endives &amp; Noix</p> <p>Sauté de Veau <b>Français</b> aux Olives</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Comté BIO AOP Seignemartin</b></p> <p>Quatre-Quarts <b>Leztrou</b></p>	<p><b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette</p> <p><b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Chou Frisé BIO</b> Poêlé</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> &amp; Maïs en Vinaigrette</p> <p>Colombo de Colin &amp; ses Petits Légumes de Saison</p> <p><b>Semoule BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Yaourt Nature Sucré <b>Fermier</b></p>
12	<p>Macédoine de Légumes</p> <p>Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b></p> <p><b>Pommes de Terre BIO</b> Vapeur</p> <p><b>Blettes BIO</b> à la Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p>Brie des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>Céleri BIO</b> Rémoulade</p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>St-Jean</b> Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b></p> <p><b>Raclette IGP de Savoie</b></p> <p>Yaourt à l'<b>Abricot BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Terrine de <b>Brocolis BIO Leztrou</b> &amp; Mayonnaise <b>Lezsaisons</b></p> <p>Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b></p> <p><b>Torsades HVE Alpina Savoie</b></p> <p>Petits-Pois Etuvés</p> <p><b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b></p> <p><b>Orange BIO</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette <b>Leztrou</b></p> <p>Gratin Crèmeux au Colin &amp; <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Boulghour BIO</b> Gonflé</p> <p>Poêlée de Haricots Beurre</p> <p><b>Gruyère IGP, de Franche-Comté</b></p> <p>Banane des <b>Antilles</b></p>	<p><b>Œufs Durs BIO Français</b> &amp; Mayonnaise <b>Lezsaisons</b></p> <p>Emincé de Porc <b>Français</b> à la Moutarde</p> <p>Purée de <b>Carottes BIO</b> au Cumin</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p><b>Reblochon AOP</b></p> <p>Gâteau au <b>Miel de Haute-Savoie Leztrou</b></p>	<p>Salade de Chou Rouge</p> <p>Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Salsifis en Persillade</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Clafoutis aux Fruits Rouges <b>Leztrou</b></p>	<p>Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Chipolata de <b>La Maison Hofer</b></p> <p><b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>

## Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

	lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars	samedi 28 mars	dimanche 29 mars
<b>13</b>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p>Colombo de Colin &amp; ses Petits Légumes de Saison</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Endives Gratinées</p> <p><b>Raclette IGP</b> de La Fruitière des Bornes, Arbusigny</p> <p><b>Pomme BIO</b> de Chez Lacroix, Cercier</p>	<p>Terrine Chou-Fleur &amp; sauce Tartare <b>Leztrou</b></p> <p>Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes</p> <p>Ecrasé de <b>PDT HVE de Savoie</b></p> <p>Légumes Sautés Sésame</p> <p><b>Comté BIO AOP</b></p> <p>Yaourt aux Fruits <b>Fermier</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette <b>Leztrou</b></p> <p>Diot à la Vigneronne de <b>La Maison Hofer, Challonges</b></p> <p>Purée de <b>Pois Cassés BIO</b></p> <p><b>Carottes BIO</b> Vichy</p> <p>Camembert des <b>Pâtrages Comtois</b></p> <p>Flan Vanille <b>Leztrou</b> au <b>Lait BIO</b> de Minzier</p>	<p><b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette</p> <p><b>Gnocchis BIO</b> Sauce Pesto Crèmeuse</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b></p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p>Purée Pomme &amp; Banane <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Salade de Chou-Fleur</p> <p>Sauté de <b>Boeuf BIO GAEC des Savoie &amp; du Jura</b></p> <p><b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p><b>Chou Frisé BIO</b> Poêlé</p> <p><b>Meule de Savoie BIO Orange BIO</b></p>	<p><b>PDT BIO</b> en Parmentière</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Yaourt Nature Sucré <b>Fermier</b></p>	<p>Terrine de Campagne &amp; Cornichon</p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de St-Jean Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b></p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>
<b>14</b>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p>Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p><b>Carottes BIO</b> Vichy</p> <p><b>Reblochon AOP BIO</b></p> <p><b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette <b>Leztrou</b></p> <p><b>Raviolis Emmental &amp; Basilic BIO</b> de St-Jean</p> <p>Tomatés</p> <p>Flan Dubarry, <b>Chou Fleur BIO</b></p> <p>Brie des <b>Pâtrages Comtois</b></p> <p>Yaourt Nature Sucré <b>BIO</b> du <b>GAEC de Tétaz</b></p>	<p><b>Céleri BIO</b> Rémoulade</p> <p>Tranche de Jambon Blanc <b>Français</b></p> <p><b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Crèmeux</p> <p><b>Brocolis BIO</b> Persillés</p> <p>Tomme <b>Fermière</b></p> <p>Yaourt aux Fruits <b>Fermier</b></p>	<p>Cake aux Olives <b>Leztrou</b></p> <p><b>Boulettes de Boeuf BIO Français</b> Sauce Câpres &amp; Paprika</p> <p><b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> aux Epices Douces</p> <p>Choux de Bruxelles Sautéés</p> <p>Fromage de Chèvre Demi-Sec, <b>La Chèvrerie des Moises</b></p> <p><b>Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</b></p>	<p>Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Chili Sin Carne, au <b>Pois BIO Français</b></p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b></p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p><b>Gruyère IGP</b>, de <b>Franche-Comté</b></p> <p>Crème Dessert Vanille <b>Leztrou</b>, au <b>Lait BIO</b> de Minzier</p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette <b>Leztrou</b></p> <p><b>Spaghettis BIO Alpina Savoie</b> &amp; Sauce Carbonara</p> <p><b>Chou Frisé BIO</b> Poêlé</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Salade de Chou-Fleur</p> <p>Emincé de Dinde <b>Française</b> à l'Italienne</p> <p>Gratin <b>Pommes de Terre &amp; Poireaux BIO</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Flan Chocolat <b>Leztrou</b>, au <b>Lait BIO</b></p>

**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 MARS 2026

Semaine	Lundi 2 mars		Allergène	mardi 3 mars		Allergène	mercredi 4 mars		Allergène	jeudi 5 mars		Allergène	vendredi 6 mars		Allergène
10	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	--		--		Cake aux Olives <b>Leztry</b>	1-2-3-8-10-14-	Soupe au Chou <b>Lezsaisons</b> & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztry</b>	1-2-3-8-10-14-			
	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & <b>Citron BIO Corse</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> Sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-			Dos de Lieu Sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Œufs BIO Français</b> Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Lasagne de Bœuf <b>Français</b>	1-2-3-8-10-14-			
	Quenelle Nature BIO Béchamel	1-2-3-8-10-14-	<b>Petits Pois Etuvés</b>	1-2-3-8-			<b>Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomate Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-			<b>Lasagnes au Pois BIO Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-			
	Epinards BIO <b>Français</b> au Lait <b>BIO</b> de Minzier	1-2-3-8-	Pommes de Terre <b>de Savoie</b> au Four	1-2-3-8-			Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b>	1-2-3-8-	Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés	1-2-3-8-					
	Gruyère IGP de Franche-Comté	1-	Tomme Fermière de Reignier	1-			Camembert des <b>Pâaturages Comtois</b>	1-							
	Clémentine	--	<b>Meule de Savoie BIO</b>	1-			<b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO Lezsaisons</b>	--	Muffin au Citron <b>Leztry</b>	1-2-3-	<b>Yaourt Nature Sucré BIO de Crêt Joli</b>	1-			
11	Lundi 9 mars	Allergène	mardi 10 mars	Allergène	mercredi 11 mars	Allergène	jeudi 12 mars	Allergène	vendredi 13 mars	Allergène					Allergène
	Macédoine, <b>Navets et Carottes BIO</b>	1-2-3-8-10-14-	Soupe de <b>Potimarron BIO Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztry</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade de <b>Perlines HVE Alpina Savoie</b> au Thon	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	--	--					--
	P'tit Colin au Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Tartiflette Savoyarde <b>Leztry, PDT de Savoie &amp; Reblochon AOP</b>	1-2-3-8-10-14-	Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Salade de Perline HVE Alpina</b>	1-2-3-8-			Sauté de Veau <b>Français</b> aux Olives	1-2-3-8-10-14-			
	Purée Chou-fleur & Haricots Lingots BIO	1-2-3-8-	<b>Gratin de PDT de Savoie &amp; Reblochon AOP</b>	1-2-3-8-10-14-			Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b> de Minzier	1-2-3-8-10-14-			<b>Bouchée à l'Italienne BIO et Sauce Fromage Blanc</b>	1-2-3-8-10-14-			
	Blé BIO Tomaté	1-2-3-8-					Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Purée de <b>Brocolis BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Polenta BIO Tradition</b>	1-2-3-8-			
	P'tit Suisse Sucré	1-	<b>Pomme BIO d'Atout Pomme</b>	--			Crème Dessert Chocolat <b>Leztry</b> au <b>Lait BIO</b> de Minzier	1-2-3-7-	<b>Purée Pomme HVE Lezsaisons</b>	--	Fondue de <b>Poireaux BIO</b>	1-2-3-8-	<b>Comté BIO AOP, Seignemartin</b>	1-	
										Quatre-Quarts <b>Leztry</b>	1-2-3-				
12	Lundi 16 mars	Allergène	mardi 17 mars	Allergène	mercredi 18 mars	Allergène	jeudi 19 mars	Allergène	vendredi 20 mars	Allergène					Allergène
	--	--	Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Terrine de <b>Brocolis BIO Leztry</b> & Mayonnaise <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztry</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-					
	Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b>	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de <b>Bœuf BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-	Gratin Crèmeux au Colin & <b>Poireaux BIO</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Falafel Tomates BIO de Sassenages &amp; Sauce Fromage Blanc BIO</b>	1-2-3-8-10-14-					
	Cake au Fromage <b>Leztry</b>	1-2-3-8-10-14-			<b>Bolognaise de Pois BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Dahl de Lentilles Corail BIO</b>	1-2-3-8-10-11-14-			Purée de <b>Carottes BIO</b> au Cumin	1-2-3-8-			
	Pommes de Terre BIO Vapeur	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	<b>Torsades Pois/Bié HVE Alpina Savoie</b>	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-			Emmental Râpé <b>Français</b>	1-			
	Blettes BIO à la Béchamel au <b>Lait BIO</b> de Minzier	1-2-3-8-					<b>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont Aiguille</b>	1-	<b>Dès de Gruyère IGP de Franche-Comté</b>	1-					
	Brie des Pâaturages Comtois	1-					<b>Quartiers d'Orange BIO</b>	--	Banane des <b>Antilles</b>	--	Gâteau au Miel de Haute-Savoie <b>Leztry</b>	1-2-3-			
	Purée Pomme & Rhubarbe BIO <b>Lezsaisons</b>	--	<b>Yaourt à l'abricot BIO de Minzier</b>	1-											
13	Lundi 23 mars	Allergène	mardi 24 mars	Allergène	mercredi 25 mars	Allergène	jeudi 26 mars	Allergène	vendredi 27 mars	Allergène					Allergène
	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztry</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Soupe à l'Oignon Leztry &amp; Croûtons</b>	1-2-3-8-10-14-					
	Colombo de Colin & ses Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-	Diot de <b>La Maison Hofer</b> à la Vigneronne	1-2-3-8-10-14-	<b>Gnocchis BIO Sauce Pesto Crèmeuse</b>	1-2-3-8-10-11-14-	Sauté de <b>Bœuf BIO GAEC des Savoie &amp; du Jura</b>	1-2-3-8-10-14-					
	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	<b>Petits Pois Etuvés</b>	1-2-3-8-	<b>Œufs Brouillés BIO au Fromage</b>	1-2-3-8-10-14-			<b>Bolognaise de Pois BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-					
	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Ecrasé de <b>PDT HVE de Savoie</b>	1-2-3-8-	Purée de <b>Pois Cassés BIO</b>	1-2-3-8-			<b>Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre</b>	1-2-3-8-					
	Raclette IGP de La Fruitiere des Bornes	1-	Légumes Sautés Sésame ( <b>Carottes &amp; Haricots Verts BIO</b> )	1-2-3-7-8-12-	<b>Carottes BIO Vichy</b>	1-2-3-8-									
	Comté BIO AOP, Seignemartin	1-													
	Pomme BIO de Lacroix, à Cercier	--	à la Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b>	1-											
14	Lundi 30 mars	Allergène	mardi 31 mars	Allergène	mercredi 1 avr.	Allergène	jeudi 2 avr.	Allergène	vendredi 3 avr.	Allergène					Allergène
	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztry</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Céleri Rave BIO en Rémoulade</b>	1-2-3-8-10-14-			<b>Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	--	--			
	Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b>	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	<b>Raviolis Emmental &amp; Basilic BIO de Royans</b>	1-2-3-8-10-14-	Tranche de Jambon Blanc <b>Français</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Boulette de Bœuf BIO Français Sauce Paprika &amp; Câpres</b>	1-2-3-8-10-14-			Chili Sin Carne, au <b>Pois BIO</b>	1-2-3-8-10-14-			
	Hachis Parmentier de <b>Pois BIO Français</b>	1-2-3-8-10-14-			<b>Œufs Durs BIO Français &amp; Mayonnaise Lezsaisons</b>	1-2-3-8-10-14-	<b>Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Paprika &amp; Câpres</b>	1-2-3-8-10-14-							
							<b>Crozets BIO Alpina Savoie Crèmeux</b>	1-2-3-8-	<b>Semoule BIO Alpina Savoie aux Epices Douces</b>	1-2-3-8-	<b>Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf</b>	1-2-3-8-			
	Reblochon AOP BIO de La Fruitiere de Peguet, Fillinges	1-									Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b>	1-2-3-8-			
	Brie des Pâaturages Comtois	1-					<b>Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Framboises BIO Lezsaisons</b>	1-	Chèvre Demi-Sec, La <b>Chèvrerie des Moises</b>	1-	<b>Œuf Chocolat au Lait &amp; Coeur Lacté BIO de Belledonne</b>	1-2-3-7-9-11-12			
	Purée Pomme HVE Lezsaisons	--	<b>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz</b>	1-					<b>Pomme BIO d'Atout Pomme</b>	--	Crème Dessert <b>Leztry</b> Vanille au <b>Lait BIO de Minzier</b>	1-2-3-			

Substitut fromage MATERNEILLE

**Substitut fromage MATERNELL**

<b>ALLERGENES</b>	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