



## Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

### MENUS DU MOIS DE MARS 2026

10	lundi 2 mars	mardi 3 mars	mercredi 4 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars	samedi 7 mars	dimanche 8 mars
	<p>Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO du Crêt Joli</b></p> <p><b>Gruyère IGP</b>, de <b>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>Leztroy</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</b> Lezsaisons</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>Leztroy</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Lasagnes de Boeuf <b>Français</b></p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b></p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>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>Leztroy</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	lundi 9 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars	samedi 14 mars	dimanche 15 mars
	<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>Leztroy</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 d'Atout Pom, Chevrier</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</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</b> de <b>Nos Fruitières</b></p> <p>Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</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 au Fromage, <b>Œufs BIO Français &amp; Lait BIO</b> de <b>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</b> Lezsaisons</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</b> Seignemartin</p> <p>Quatre-Quarts <b>Leztroy</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	lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars	samedi 21 mars	dimanche 22 mars
	<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</b> Lezsaisons</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</b> de <b>Savoie</b></p> <p><b>Yaourt à l'Abricot BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Terrine de <b>Brocolis BIO</b> <b>Leztroy</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>Leztroy</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</b>, de <b>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</b> <b>Leztroy</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>Leztroy</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>

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.



## Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

### MENUS DU MOIS DE MARS 2026

	13	lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars	samedi 28 mars	dimanche 29 mars
		<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 <b>La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix, Cercier</b></p>	<p>Terrine Chou-Fleur &amp; sauce Tartare <b>Leztroy</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>Leztroy</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>Pâturages Comtois</b></p> <p>Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette</p> <p><b>Gnocchis BIO</b> Sauce Pesto Crémeuse</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 <b>St-Jean</b> Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b></p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crémeux au <b>Lait BIO</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>
	14	lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 1 avr.	jeudi 2 avr.	vendredi 3 avr.	samedi 4 avr.	dimanche 5 avr.
		<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>Leztroy</b></p> <p><b>Raviolis Emmental &amp; Basilic BIO</b> de <b>St-Jean</b></p> <p>Tomatés</p> <p>Flan Dubarry, <b>Chou Fleur BIO</b></p> <p>Brie des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p><b>Yaourt Nature Sucré 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> Crémeux</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>Leztroy</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 Sautés</p> <p>Fromage de Chèvre Demi-Sec, <b>La Chèvrerie des Moises</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> d'Atout <b>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>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</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 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>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</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 MARS 2026

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

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