

Restaurant Scolaire : VIRIEU ECOLE

Pain BIO à chaque repas

		Pain BIO à chaque repas				
10	lundi 2 mars	mardi 3 mars	mercredi 4 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars	
	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Gruyère IGP , de Franche-Comté Clémentine	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde Pommes de Terre de Savoie au Four Carottes BIO Vichy Tomme Fermière de Reignier Pomme BIO de Lacroix, Cercier	Cake aux Olives Leztroy Dos de Lieu Sauce Aurore Poêlée de Haricots Verts BIO Français Camembert des Pâturages Comtois Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons	Soupe au Chou Lezsaisons & Croûtons Œufs BIO Français Brouillés au Fromage Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Muffin au Citron Leztroy	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Lasagnes de Boeuf Français Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	
11	lundi 9 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars	
	Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO P'tit Colin Sauce Curry Blé BIO à la Tomate P'tit Suisse Sucré	Soupe de Potimarron BIO Lezsaisons Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Crème Dessert Chocolat Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie au Thon Quiche au Fromage, Œufs BIO Français & Lait BIO de La Ferme de Minzier Purée de Brocolis BIO Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Sauté de Veau Français aux Olives Polenta BIO Tradition Fondue de Poireaux BIO Comté BIO AOP Seignemartin Quatre-Quarts Leztroy	
12	lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	Menu Les Animaux Rigolos 20/03	
	Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Pommes de Terre BIO Vapeur Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Minzier Brie des Pâturages Comtois Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	Céleri BIO Rémoulade Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt à l'abricot BIO de Minzier	Terrine de Brocolis BIO Leztroy & Mayonnaise Lezsaisons Bolognaise de Boeuf BIO Français Torsades HVE Alpina Savoie Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Quartiers d'Orange BIO	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Gratin Crèmeux au Colin & Poireaux BIO Boulghour BIO Gonflé Banane des Antilles	Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Falafels Tomatés BIO de Sassenages & Sauce Fromage Blanc BIO Purée de Carottes BIO au Cumin Emmental Râpé Français Gâteau au Miel de Haute-Savoie Leztroy	
13	lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	Menu Les Héros Imaginaires 26/03		vendredi 27 mars
	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Ecrasé de PDT HVE de Savoie Légumes Sautés Sésame Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet à la Confiture de Fraises Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Diot à la Vigneronne de La Maison Hofer, Challonges Purée de Pois Cassés BIO Carottes BIO Vichy Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Gnocchis BIO Sauce Pesto Crèmeuse Sablé Minion Leztroy Purée Pomme & Banane Lezsaisons	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons Sauté de Boeuf BIO GAEC des Savoie & du Jura Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Meule de Savoie BIO Quartiers d'Orange BIO	
14	lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 1 avr.	jeudi 2 avr.	Menu de Pâques 03/04	
	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Reblochon BIO AOP de La Fromagerie Peguet Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Raviolis Emmental & Basilic BIO de St-Jean Tomatés Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tézat, Saint-Germain-les-Paroisses	Céleri BIO Rémoulade Tranche de Jambon Blanc Français Crozets BIO Alpina Savoie Crèmeux Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Framboises BIO Lezsaisons	Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons Boulettes de Boeuf BIO Français Sauce Câpres & Paprika Semoule BIO Alpina Savoie aux Epices Douces Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Camarguais BIO IGP Poêlée de Haricots Verts BIO Français Œuf Chocolat au Lait & Coeur Lacté BIO , de Bellecombe Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	

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

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