

Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2026

15
Semaine

Férié 06/04	mardi 7 avr.	mercredi 8 avr.	jeudi 9 avr.	vendredi 10 avr.	samedi 11 avr.	dimanche 12 avr.
Radis Roses & Beurre Diot à la Vigneronne de La Maison Hofer, Challenges Polenta BIO Tradition Salsifis en Persillade Fromage de Région Fruit de Saison	Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy Émincé de Poulet Français façon Yassa Torsades BIO Alpina Savoie Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO Camembert des Pâturages Comtois Yaourt à la Vanille, La Ferme des 4 Saisons, Reignier	Betteraves Rouges BIO & Maïs en Vinaigrette P'tit Colin Sauce Paprika Boulghour BIO Gonflé Purée de Brocolis BIO Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	Parmentière de Pommes de Terre BIO Escalope de Dinde Française Sauce au Miel Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Banane des Antilles	Salade Verte & Douce Vinaigrette Chili Con Carne au Boeuf BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Haricots Plat Persillés Raclette IGP de Savoie Génoise Chocolat & Pâte à Tartiner Leztroy	Salade de Chou-Fleur Tomatée Rôti de Boeuf Français au Jus PDT BIO au Four Endives Braisées Fromage de Région Clafoutis Ananas & Coco Leztroy	Cake aux Olives Leztroy Sauté de Canard Français Purée de Pois Cassés BIO Poêlée de Champignons & Carottes Fromage de Région Fruit de Saison

16
Semaine

lundi 13 avr.	mardi 14 avr.	mercredi 15 avr.	jeudi 16 avr.	vendredi 17 avr.	samedi 18 avr.	dimanche 19 avr.
Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises Pilon de Poulet Français façon Tajine Purée de Chou-Fleur & PDT BIO Bûchette de Chèvre Yaourt aux Fruits Fermier	Cake au Fromage Leztroy Dos de Lieu Sauce Curry Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Carottes BIO à la Crème Tomme Fermière de Reignier Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier	Salade Verte & Douce Vinaigrette Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette Blé BIO Gonflé Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO Gruyère IGP, de Franche-Comté Tiramisu au Chocolat Leztroy	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Spaghettis BIO Alpina Savoie & Sauce Carbonara Chou Frisé BIO Poêlé Reblochon AOP Compotée Pomme & Châtaigne BIO Lezsaisons	Composée de Saison Bourguignon de Boeuf BIO des GAEC de Savoie & Jura Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie Poêlée de Haricots Verts BIO Français Comté BIO AOP Crème Caramel, Œufs & Lait BIO de Minzier	Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy Crèmeux aux 2 Saumons Riz BIO cuit façon Pilaf Choux de Bruxelles Sautés Fromage de Région Yaourt Nature Sucré Fermier	Champignons à la Grecque Émincé de Dinde Française sauce Crème Pommes de Terre BIO Vapeur Epinards BIO Français en Béchamel Fromage de Région Fruit de Saison

Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2026

17
Semaine

lundi 20 avr.	mardi 21 avr.	mercredi 22 avr.	jeudi 23 avr.	vendredi 24 avr.	samedi 25 avr.	dimanche 26 avr.
Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO de St-Jean , Sauce Pesto Petits-Pois Etuvés Raclette IGP de Savoie Purée de Pomme HVE Lezsaïsons	Terrine Brocolis BIO & sauce Tartare Leztroy Plein Filet de Colin d'Alaska Pané Pommes de Terre BIO façon Potatoes Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Meule de Savoie BIO Pomme HVE de Chevrier , Atout Pom	Radis Roses & Beurre Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne Polenta BIO Tradition Poêlée de Haricots Beurre BIO Tomme Fermière Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz , Saint-Germain-les-Paroisses	Salade Verte & Douce Vinaigrette Chipolata de La Maison Hofer, Challonges Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Carottes BIO Vichy Gruyère IGP , de Franche-Comté Flan Vanille Leztroy au Lait BIO	Carottes BIO Râpées & Maïs en Vinaigrette Sauté de Veau Français Romarin Riz BIO cuit façon Pilaf Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Reblochon BIO AOP de La Fromagerie Peguet à Fillinges Fraises Françaises	Salade de Penne Rigate BIO Alpina Savoie Sauté de Porc Français à l'Echalote Brocolis BIO Persillés Fromage de Région Fruit de Saison	Radis Roses & Beurre Merguez Française Sauce Rougail Semoule BIO Gonflée Petits Légumes à l'Orientale Fromage de Région Moelleux au Chocolat Leztroy

18
Semaine

lundi 27 avr.	mardi 28 avr.	mercredi 29 avr.	jeudi 30 avr.	Féried 01/05	samedi 2 mai	dimanche 3 mai
Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy P'tit Colin & Riz BIO façon Paëlla Choux de Bruxelles Bûchette de Chèvre Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaïsons	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex Quiche au Fromage, Cœufs BIO Français & Lait BIO de La Ferme de Minzier Purée de Brocolis BIO Brie des Pâturages Comtois Biscuit Spéculos Leztroy	Saucisson de La Maison Hofer de Challonges & Cornichon Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel Petits-Pois Etuvés Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Abondance AOP de Nos Fruitières Banane des Antilles	Salade Verte & Douce Vinaigrette Tranche de Jambon Blanc Français Ecrasé de PDT de Savoie Haricots Verts BIO Français Persillés Meule de Savoie BIO Yaourt aux Fruits Fermier	Radis Roses & Beurre Dos d'Eglefin, Huile d'Olive & Basilic Purée de Pois Cassés BIO Courgettes au Cumin Fromage de Région Fruit de Saison	Salade de Lentilles Vertes BIO façon Gribiche Tortilla, Oeufs et PDT BIO Carottes BIO à la Crème Fromage de Région Flan Chocolat Leztroy , au Lait BIO	Salade de Betteraves Rouge BIO Boeuf Français façon Bourguignon Pommes de Terre BIO en Gratin Dauphinois Epinards BIO Français en Béchamel Fromage de Région Salade de Fruits Frais

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 D'AVRIL 2026	Semaine 15	15	lundi 6 avr.	Férié	Vacances Scolaires	Allergène	mardi 7 avr.	Allergène	mercredi 8 avr.	Allergène	jeudi 9 avr.	Allergène	vendredi 10 avr.	Les Héros des Tropiques	Allergène
			Radis Roses & Beurre	1-			Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	Parmentière de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Guacamole Leztroy & Salade Verte en Vinaigrette		1-2-3-8-10-14-
			Diot de La Maison Hofer à la Vigneronne	1-2-3-8-10-14-			Emincé de Poulet Français sauce Yassa	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin Sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bouchée Panée de Pois, Coco & Curry & Sauce Fromage Blanc BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Chili Con Carne, au Boeuf BIO Français		1-2-3-8-10-14-
			Dos de Cabillaud en Court Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-			Boulette de Pois façon Keffa BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Cœufs BIO Brouillés Français à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-			Chili Sin Carne, au Pois BIO		1-2-3-8-10-14-
			Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-			Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gontlé Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO Cuit façon Pilaf		1-2-3-8-
	Semaine 16		Fromage de Région	1-			Yaourt à la Vanille, La Ferme des 4 Saisons, Reignier	1-	Comté BIO AOP, Seignemartin de Nantua	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont Aiguille	1-			
			Fruit de Saison	--					Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	--	Banane des Antilles	--	Génoise Chocolat & Pâte à Tartiner Leztroy		1-2-3-7-11-
		16	lundi 13 avr.		Allergène		mardi 14 avr.	Allergène	mercredi 15 avr.	Allergène	jeudi 16 avr.	Allergène	vendredi 17 avr.		Allergène
			Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises	1-2-3-8-10-14-			--	--	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Carottes & Chou BIO façon Coleslaw	1-2-3-8-10-14-	--	--	
			Pilon de Poulet Français façon Tajine	1-2-3-8-10-14-			Lieu Sauce Curry	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Pizza au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Boeuf BIO GAEC des Savoie & du Jura façon Bourguignon		1-2-3-8-10-14-
	Semaine 17		Quenelle Nature BIO Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-			Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Cœufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Cœufs BIO Brouillés Français au Fromage		1-2-3-8-10-14-
			Purée PDT & Chou-Fleur BIO	1-2-3-8-			Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			Spaghettis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois Lezsaisons , au PDT de Savoie		1-2-3-8-
							Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-					Haricots Verts BIO Français Persillés		1-2-3-8-
			Yaourt Fermier HVE du GEAC du Pré Jourdan, St-Laurent				Meule de Savoie BIO	1-			Emmental Râpé Français	1-			
			à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons	1-			Tomme Fermière de Reignier	1-	Tiramisu au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Compotée Pomme & Chataigne BIO Lezsaisons	--	Crème Caramel Leztroy , au Lait BIO de Minzier		1-2-3-
	Semaine 18		à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons	1-			Pomme BIO de Cercier, Lacroix	--							
		17	lundi 20 avr.		Allergène		mardi 21 avr.	Allergène	mercredi 22 avr.	Allergène	jeudi 23 avr.	Allergène	vendredi 24 avr.		Allergène
			Salade de Betteraves Rouges BIO	1-2-3-8-10-14-			--	--	Radis Roses & Beurre	1-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	
			Raviolis Champ. & Ail des Ours BIO Royans , Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-			Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français à la Italienne	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de La Maison Hofer, Challanges	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau Français au Romarin		1-2-3-8-10-14-
							Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Croustillou des Alpes		1-2-3-8-10-14-
	Semaine 19						PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Riz BIO Cuit façon Pilaf		1-2-3-8-
							Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Beurre BIO	1-2-3-8-			Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO du Crêt Joli		1-2-3-8-
			Emmental Râpé Français	1-			Meule de Savoie BIO	1-			Dès de Gruyère IGP de Franches Comtes	1-	Brie des Pâturages Comtois		1-
			Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--			Pomme HVE de Chevrier, Atout Pom	--	Yaourt Nature Sucré BIO de GAEC de Tétaz, St-Germain-Les-Paroisses	1-	Flan Vanille Leztroy , au Lait BIO	1-2-3-	Reblochon AOP BIO de La Fruitière de Peguet, Fillinges		1-
													Fraises Françaises		--
	Semaine 20		lundi 27 avr.		Allergène		mardi 28 avr.	Allergène	mercredi 29 avr.	Allergène	jeudi 30 avr.	Allergène	vendredi 1 mai	Férié	Allergène
			Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-			Salade de Pépinites BIO façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Radis Roses & Beurre		1-
			P'tit Colin façon Paëlla, au Riz BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-			Quiche au Fromage, Cœuf & Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Tranche de Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Dos d'Eglefin Huile d'Olive & Basilic		1-2-3-4-5-6-8-10-14-
			Paëlla aux Légumes	1-2-3-8-10-14-							Cœufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			
							Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie	1-2-3-8-	Purée de Pois Cassés BIO		1-2-3-8-
	Semaine 21								Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-			Courgette au Cumin		1-2-3-8-
			Bûchette de Chèvre	1-			Petit Sucré	1-	Abondance AOP de Nos Fruitières	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Fromage de Région		1-
			Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	--			Spéculons Leztroy	1-2-3-	Banane des Antilles	--	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-	Fruit de Saison		--

Substitut fromage MATERNELLE
Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Cœuf	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