

Restaurant Scolaire : VIRIEU ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2026

36	lundi 31 août	Rentrée Scolaire 01/09	mercredi 2 sept.	jeudi 3 sept.	vendredi 4 sept.
		Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy Raviolis Emmental & Basilic BIO de St-Jean Tomatés Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de Tétaz	Concombre BIO façon Tzatziki Colombo d'Emincé de Dinde Française Semoule BIO Alpina Savoie Aubergines & Courgettes BIO Cake Marbré Leztroy	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie Grappe de Raisin	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Camembert Pastèque à Croquer
	lundi 7 sept.	mardi 8 sept.	mercredi 9 sept.	jeudi 10 sept.	vendredi 11 sept.
	Pommes de Terre en Parmentière Estivale Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO Français Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO Nectarine	Betteraves BIO en Vinaigrette Brudet de Poissons Boulghour BIO Gonflé Comté BIO AOP Seignemartin Purée Pomme & Banane Lezsaisons	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Croustillou des Alpes à la Courgette Poêlée de Haricots Beurre Français Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Crumble aux Prunes Leztroy	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Risotto Camarguais Crèmeux au Poulet Français & Champignons Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	Jambon Blanc Français Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie Courgettes BIO façon Barbecue Bûchette de Chèvre Melon Charentais HVE
	lundi 14 sept.	mardi 15 sept.	mercredi 16 sept.	jeudi 17 sept.	vendredi 18 sept.
	Radis Roses & Beurre Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne Pommes de Terre HVE de Savoie au Four Beaufort AOP de Haute-Maurienne Biscuit Sablé Spéculos Leztroy	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Crèmeux aux 2 Saumons Riz BIO cuit façon Pilaf Flan Chocolat Leztroy , au Lait BIO	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Torsades HVE Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy Emmental Râpé Français Prune BIO Française	Chipolata de La Maison Hofer, Challonges Polenta BIO Tradition Courgettes BIO au Cumin Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Melon Charentais HVE	Taboulé Oriental, Semoule & Boulghour BIO Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier
39	lundi 21 sept.	mardi 22 sept.	mercredi 23 sept.	jeudi 24 sept.	vendredi 25 sept.
	Radis Roses & Beurre Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Meule de Savoie BIO Prune BIO Française	Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes Penne Rigate BIO Alpina Savoie Purée de Brocolis BIO Camembert des Pâturages Comtois Grappe de Raisin	Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy Œufs BIO Français Brouillés au Fromage Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO & Tomates Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet , à la Confiture de Cerise Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Sauté de Porc de La Ferme de Challonges , à la Moutarde Blé BIO au Beurre Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO	Concombre BIO à la Crème Gnocchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons Emmental Râpé Français Poire BIO de Chez Lacroix
40	lundi 28 sept.	mardi 29 sept.	mercredi 30 sept.	jeudi 1 oct.	vendredi 2 oct.
	Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy Diot au Vin Blanc de La Maison Hofer, Challonges Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Purée Pomme & Cerise Lezsaisons	Betteraves BIO en Vinaigrette Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Pommes de Terre BIO façon Potatoes Yaourt à la Vanille du GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Crèmeuse Duo Riz & Quinoa BIO Tomates & Poivrons en Basquaise Prune BIO Française	Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savoie Falafels Tomatés BIO de Sassenage & Sauce Ketchup Froide Leztroy Haricots Verts BIO Français Persillés Moelleux au Chocolat & sa Crème Anglaise Leztroy	Sauté de Boeuf BIO des GAEC Savoie & Jura Bourguignon Macaronis BIO Alpina Savoie Carottes BIO Vichy Reblochon BIO AOP de La Fromagerie Peguet à Fillinges Grappe de Raisin

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 êtres 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 SEPTEMBRE 2026	36	lundi 31 août	Allergène	mardi 1 sept.	Rentrée Scolaire	Allergène	mercredi 2 sept.	Allergène	jeudi 3 sept.	Allergène	vendredi 4 sept.	Allergène
				Carottes BIO Râpées en Vinaigrette		1-2-3-8-10-14-	Concombres BIO façon Tzatziki	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
				Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans & Sauce Tomato Leztroy		1-2-3-8-10-14-	Colombo d'Emincé de Dinde Française	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché de Bœuf BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
							Œufs BIO Brouillés Français au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomato Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-		
							Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO	1-2-3-8-
							Aubergine & Courgettes BIO	1-2-3-8-				
				Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-Germain-les-Paroisses		1-	Cake Marbré Leztroy	1-2-3-7-	Dès Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-	Camembert	1-
									Grappes de Raisin	--	Pastèque en Tranche	--
	37	lundi 7 sept.	Allergène	mardi 8 sept.		Allergène	mercredi 9 sept.	Allergène	jeudi 10 sept.	Allergène	vendredi 11 sept.	Allergène
		Parmentière Estivale	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO en Vinaigrette		1-2-3-8-10-14-	Salade de Pépinites BIO Alpina Savoie Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--
		Quiche au Fromage, Œufs Français & Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-10-14-	Brudet aux 2 Poissons		1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Croustillou des Alpes aux Courgettes	1-2-3-8-10-14-	Sauce Crèmeuse Risotto Poulet Français & Champignons	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-
				Bolognaise de Pois BIO Français		1-2-3-8-10-14-			Crèmeux aux Champignons	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
		Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé		1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Beurre BIO Français	1-2-3-8-	Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
											Courgettes BIO façon Barbecue	1-2-3-8-
		Nectarine	--	Comté BIO AOP Seigne Martin		1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier		Bûchette de Chèvre	1-
				Purée Pomme & Banane Lezsaisons		--	Crumble aux Prunes Leztroy	1-2-3-	à la Confiture d'Abricots BIO Lezsaisons	1-	Melon Charentais HVE	--
	38	lundi 14 sept.	Allergène	mardi 15 sept.		Allergène	mercredi 16 sept.	Allergène	jeudi 17 sept.	Allergène	vendredi 18 sept.	Allergène
		Radis Roses & Beurre	1-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy		1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	Taboulé Oriental, Boulghour & Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-
		Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Crèmeux aux 2 Saumons		1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de La Maison Hofer, Challonges	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-
		Quiche Tomato & Moutarde Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiche & Carottes BIO		1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Palet Carotte/Herbes de Provence BIO & Sauce Barbecue Froide Leztroy	1-2-3-8-10-14-		
		Pommes de Terre HVE de Savoie	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf		1-2-3-8-	Torsades HVE Alpina Savoie	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-
									Courgettes BIO au Cumin	1-2-3-8-		
		Beaufort AOP de Haute-Maurienne	1-				Emmental Râpé Français	1-	Comté BIO AOP Seigne Martin	1-		
		Sablé Spéculos Leztroy	1-2-3-	Flan Chocolat au Lait BIO de Minzier		1-2-3-7-	Prunes BIO Française	--	Abondance AOP * de Nos Fruitières	1-	Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier	1-
									Melon Charentais HVE	--		
	39	lundi 21 sept.	Allergène	mardi 22 sept.		Allergène	mercredi 23 sept.	Allergène	jeudi 24 sept.	Allergène	vendredi 25 sept.	Allergène
		Radis Roses & Beurre	1-	--		--	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO à la Crème	1-2-3-8-10-14-
		Brandade de Colin aux PDT BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes		1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Brouillés Français au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Porc à la Moutarde, La Maison Hofer à Challonges	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO Sauce Tomato Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
		Hachis Parmentier au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Bouchée Provençale Pois Chiche & Courgette BIO & Sauce Ketchup Leztroy		1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-		
				Penne Rigate BIO Alpina Savoie		1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-		
				Purée de Brocolis BIO		1-2-3-8-	Courgettes BIO & Tomates	1-2-3-8-				
		Meule de Savoie BIO	1-	Camembert des Pâturages Comtois		1-	Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet				Emmental Râpé Français	1-
		Prunes BIO Française	--	Grappes de Raisin		--	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	1-	Crème Dessert Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Poire BIO de Cercier	--
	40	lundi 28 sept.	Allergène	mardi 29 sept.		Allergène	mercredi 30 sept.	Allergène	jeudi 1 oct.	Allergène	vendredi 2 oct.	Allergène
		Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Betteraves BIO en Vinaigrette		1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	--	--
		Diot au Vin Blanc de La Maison Hofer	1-2-3-8-10-14-	Colin d'Alaska Pané Plein Filet & sauce Tartare Leztroy		1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français sauce Crèmeuse	1-2-3-8-10-14-	Falafel BIO de Sassenage & Sauce Ketchup Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Bœuf BIO GAEC Savoie & Jura Bourguignon	1-2-3-8-10-14-
		Bouchée à l'Italienne BIO Sauce Barbecue Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Cake au Fromage Leztroy		1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Tomato Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-			Œufs BIO Brouillés Français à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-
		Purée Chou-Fleur & Haricot Lingot BIO	1-2-3-8-	PDT BIO Façon Potatoes		1-2-3-8-	Duo Riz & Quinoa BIO	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-	Macaronis BIO Apina Savoie	1-2-3-8-
							Tomates & Poivrons en Basquaise	1-2-3-8-			Carottes BIO Vichy	1-2-3-8-
		Comté BIO AOP Seigne Martin	1-								Brie des Pâturages Comtois	1-
		Raclette IGP * de La Fruitière des Bornes, Arbusigny	1-				Dès de Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-			Reblochon BIO AOP * de La Fromagerie Peguet, à Fillinges	1-
		Purée Pomme & Cerise Lezsaisons	--	Yaourt à la Vanille du GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent		1-	Prunes BIO Française	--	Moelleux Chocolat Leztroy & Crème Anglaise Leztroy	1-2-3-7-	Grappes de Raisin	--

Substitut fromage MATERNELLE (*Les enfants de moins de 6 ans, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées ne doivent pas consommer de fromage au lait cru)

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