

Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2026

		lundi 5 oct.	mardi 6 oct.	mercredi 7 oct.	Le Grand Repas 08/10	vendredi 9 oct.	samedi 10 oct.	dimanche 11 oct.
41		Salade de Betteraves Rouge BIO Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO Béchamel Comté BIO AOP Seignemartin Poire BIO Lacroix, à Cercier	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie Quiche aux Lardons, Œuf & Lait BIO du Crêt Joli Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO Tomme Fermière Prune BIO Française	Salade d'Endives Emincé de Poulet Français Sauce Soja & Miel Pommes de Terre BIO façon Potatoes Butternuts BIO Rôti aux Epices Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Grappe de Raisin	Terrine de Potimarron BIO & Mayonnaise Lezsaisons Truite Rose Sauce Carottes BIO Mousseline de Brocolis & PDT BIO Beaufort AOP de Haute-Maurienne Riz au Lait Leztroy, Lait BIO de Minzier	Coleslaw, Chou Blanc du Chablais & Carotte de Reignier Lasagnes de Boeuf Français Haricots Verts BIO Français Persillés Camembert des Pâturages Comtois Yaourt aux Fruits Fermier	Radis Roses & Beurre Crèmeux de Saumon & Colin Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Salsifis en Persillade Fromage de Région Gâteau Roulé au Chocolat	Carottes BIO Râpées Vinaigrette Tartiflette Savoyarde Leztroy Butternut BIO Rôti aux Epices Fromage de Région Fruit de Saison
42		Cake Thon & Tomates Confites Leztroy Chipolata de La Maison Hofer, Challonges Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie Chou-Fleur Béchamel Meule de Savoie BIO Pomme BIO Lacroix à Cercier	Salade de Riz Camarguais BIO IGP Alpina Savoie Plein Filet de Colin d'Alaska Pané Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Bûchette de Chèvre Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	Salade de Haricots Beurre BIO Français Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus Polenta BIO Tradition Butternut BIO Rôti Tomme Fermière Banane des Antilles	Salade Verte & Vinaigrette Œufs BIO Français Brouillés au Fromage Gratin Pommes de Terre de Savoie & Poireaux BIO Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	Quiche aux Poireaux BIO Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes Semoule BIO Alpina Savoie Gratin de Blettes BIO à la Tomate Brie des Pâturages Comtois Yaourt aux Framboises BIO de Minzier	Salade de Lentilles Vertes BIO Diot de La Maison Hofer, à la Vigneronne Curry de PDT, Carotte & Potimarron Fromage de Région Fruit de Saison	Salade de Betteraves Rouge BIO Cappelletti Epinards & Fromage Frais de St Jean, Sauce Tomate Lezsaisons Flan de Potimarron BIO Fromage de Région Panacotta à la Fraise Leztroy

Portages à Domicile : VIRIEU PORTAGES

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2026

	43	lundi 19 oct.	mardi 20 oct.	mercredi 21 oct.	jeudi 22 oct.	vendredi 23 oct.	samedi 24 oct.	dimanche 25 oct.
		Carottes BIO en Vinaigrette Gratin Crémeux au Colin & Poireaux BIO Riz BIO cuit façon Pilaf Potimarron BIO Rôti Comté BIO AOP Seignemartin Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Salade Verte & Vinaigrette Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Bolognaise de Pois BIO Salsifis en Persillade Gruyère IGP de Franche-Comté Yaourt aux Fruits Fermier	Rillettes aux Deux Saumons Rôti de Veau Français et son jus Patates Douces BIO façon Potatoes Poêlée de Haricots Verts BIO Français Reblochon AOP Rose des Sables Leztroy	Terrine Campagnarde & Cornichon Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne Boulghour BIO Gonflé Petits Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Purée Pomme & Irabelle IGP Lezsaisons	Salade de Betteraves BIO , Noix & Féta Knack de La Salaison du Mt-Charvin Pommes de Terre BIO Vapeur Brocolis BIO Persillés Tomme Fermière Prune BIO Française	Salade Verte & Vinaigrette P'tit Colin Sauce Aurore Torsades BIO Alpina Savoie Haricots Plats Tomatés Fromage de Région Moelleux Chocolat & Ananas Leztroy	Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO Emincé de Dinde Française , sauce au Cidre Polenta BIO Tradition Potimarron BIO Rôti Fromage de Région Fruit de Saison
	44	lundi 26 oct.	mardi 27 oct.	mercredi 28 oct.	jeudi 29 oct.	vendredi 30 oct.	samedi 31 oct.	Février 01/11
		Salade de Haricots Verts BIO Français Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Semoule BIO Alpina Savoie Petits-Pois Etuvés Camembert des Pâturages Comtois Cake Marbré Leztroy au Potimarron BIO	Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO Béchamel Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, Fillings Poire BIO Lacroix , à Cercier	Céleri Rave BIO en Rémoulade Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde Coquillettes BIO Alpina Savoie Purée de Potimarron BIO Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Purée Pomme & Pêche Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Sauté de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Forestière Ecrasé de PDT & Chou-Fleur BIO Gruyère IGP de Franche-Comté Clémentine BIO	Saucisson de Challonges & Cornichon Gnocchis BIO Sauce Pesto Crémeuse Flan Brocolis BIO & Artichaut Bûchette de Chèvre Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de Tétaz	Cake Chou Rouge & Pomme BIO Œufs Durs BIO Français Sauce Mornay Purée de Pois Cassés BIO Carottes BIO Vichy Fromage de Région Salade de Fruits Frais	Céleri BIO en Rémoulade Brandade de Colin, aux Pommes de Terre BIO Petits-Pois Etuvés Fromage de Région Crème Dessert Praliné Leztroy

Atelier Des Usses - 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 OCTOBRE 2026	49	lundi 5 oct.	Allergene	mardi 6 oct.	Allergene	mercredi 7 oct.	Allergene	jeudi 8 oct.	Le Grand Repas 74	Allergene	vendredi 9 oct.	Allergene
		Salade de Betteraves BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	--	--	Crème de Potimarron BIO, Lezsaisons		1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, Chou Blanc du Chablais & Carotte de Reignier	1-2-3-8-10-14-
		Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quiche aux Lardons, Ceuf & Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-10-14-	Palet Carottes & Herbes de Provence BIO & Sauce Barbecue Froide Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Truite Sauce Carottes BIO		1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Lasagnes de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-
		Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-			Ceufs BIO Brouillés Français à la Ciboulette		1-2-3-8-10-14-	Gratin Macaronis Tomate & Légumes	1-2-3-8-10-14-
				Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	PDT BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Mousseline de Brocolis & PDT BIO		1-2-3-8-		
		Comté BIO AOP Seignemartin	1-			Butternuts BIO Rôti aux Epices	1-2-3-8-					
		Poire BIO de Cercier, Lacroix	--	Prune BIO Française	--	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille	1-	Dés de Beaufort AOP de La Coopérative de Haute-Maurienne		1-	Fromage Blanc Fermier BIO du Crêt Joli	
						Grappes de Raisin	--	Riz au Lait Leztroy, Lait BIO de Minzier		1-2-3-	à la Confiture de Pêche Lezsaisons	1-
	50	lundi 12 oct.	Allergene	mardi 13 oct.	Allergene	mercredi 14 oct.	Allergene	jeudi 15 oct.		Allergene	vendredi 16 oct.	Allergene
		--	--	Salade de Riz Camarguais IGP BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	Salade de Haricots Beurre BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy		1-2-3-8-10-14-	Potage St-Germain Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
		Chipolata Grillée de La Maison Hofer, Challenges	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché de Bœuf BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Ceufs BIO Brouillés Français au Fromage		1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-
		Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Poireaux BIO	1-2-3-8-10-14-				Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
		Cœur de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Polenta BIO Crémeuse	1-2-3-8-	Gratin de PDT de Savoie & Poireaux BIO		1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
		Chou-Fleur Béchamel	1-2-3-8-								Blettes BIO en Gratin Tomaté	1-2-3-8-
		Meule de Savoie BIO	1-			Tomme Fermière *	1-	Sablé Tout Chocolat Leztroy		1-2-3-7-		
		Pomme BIO de Cercier	--	Flan Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Bne des Pâturages Comtois	1-	Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons		--	Yaourt aux Framboises BIO de Minzier	1-
						Banane des Antilles	--					
	51	lundi 19 oct.	Vacances Scolaires	Allergene	mardi 20 oct.	Allergene	mercredi 21 oct.	Allergene	jeudi 22 oct.	Allergene	vendredi 23 oct.	Allergene
		Salade de Carottes BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Rillettes aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	--	--	--	Soupe au Chou Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
		Gratin Crémeux Colin & Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Bouchée Panée Pois (Coco & Curry) & Sauce Ketchup Froide Leztroy	1-2-3-8-10-11-14-	Aiguillette de Poulet Français sauce à l'Italienne		1-2-3-8-10-14-	Knack de La Salaison du Mt-Charvin	1-2-3-8-10-14-
		Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-			Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce à l'Italienne		1-2-3-8-10-14-	Ceufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
		Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie cuit Pilaf	1-2-3-8-	Patates Douces BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé		1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-
						Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	Petits Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO		1-2-3-8-	Brocolis BIO Persillés	1-2-3-8-
				Yaourt Fermier BIO de La Ferme de Minzier				Abondance AOP * de La Fruitière des Bornes, Arbusigny		1-		
		Crème Dessert Vanille Leztroy au Lait BIO Minzier	1-2-3-	à la Confiture de Fraises Lezsaisons	1-	Rose des Sables Leztroy	1-2-3-7-	Comté BIO AOP Seignemartin		1-	Emmental Râpé Français	1-
								Purée Pomme & Mirabelle IGP Lezsaisons		--	Prune BIO Française	--
	52	lundi 26 oct.	Allergene	mardi 27 oct.	Allergene	mercredi 28 oct.	Allergene	jeudi 29 oct.		Allergene	vendredi 30 oct.	Allergene
		Salade de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Macédoine de Légumes, Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy		1-2-3-8-10-14-	Soupe Dubarry Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
		Colombo de Colin & ses Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Bœuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Forestière		1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO sauce Crème & Pesto	1-2-3-8-10-11-14-
		Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-			Ceufs BIO Brouillés Français au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Mini Falafels Traditionnels BIO & Sauce Ketchup Leztroy		1-2-3-8-10-14-		
		Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT & Chou-Fleur BIO		1-2-3-8-		
						Purée de Potimarron BIO	1-2-3-8-					
				Reblochon AOP * de La Fromagerie Peguet, à Filinges	1-	Raclette IGP * de La Fruitière des Bornes	1-					
				Camembert des Pâturages Comtois	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Dés de Gruyère IGP, Franche-Comte		1-	Emmental Râpé Français	1-
		Cake Marbré Leztroy au Potimarron BIO	1-2-3-7-	Poire BIO de Cercier, Lacroix	--	Purée Pomme & Pêche Lezsaisons	--	Clémentine BIO		--	Yaourt Nature BIO du GAEC Tétaz & Coulis Framboises Leztroy	1-

Substitut fromage MATERNELLE (*Les enfants de moins de 5 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	Ceuf	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