

Restaurant Scolaire : VIRIEU ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2026

45 Semaine	**Rentrée Scolaire 02/11**	**mardi 3 nov.**	**mercredi 4 nov.**	**jeudi 5 nov.**	**vendredi 6 nov.**
	Duo **Carottes & Panais BIO** Râpés **Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO** de **St-Jean**, Sauce Pesto Brie des **Pâturages Comtois** Purée Pomme & Poire **Lezsaisons**	Sauté de Filet de Poulet **Français** au Curry **Polenta BIO** Tradition **Haricots Verts BIO Français** Persillés **Meule de Savoie BIO** Banane des **Antilles**	**Betteraves BIO** en Vinaigrette Endives au Jambon, Recette des Enfants (Endives, **PDT HVE** de **Savoie**, Jambon **Français** & Béchamel au **Lait BIO**) Gâteau aux Framboises **Leztroy**	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy** & **Dés de Beaufort AOP** Chili Sin Carne, au **Pois BIO Français** **Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf Crème Dessert Chocolat **Leztroy**, au **Lait BIO** de **Minzier**	**Soupe de Carottes BIO Lezsaisons** & Croûtons Sauté de Veau **Français** aux Olives **Macaronis BIO Alpina Savoie** Crumble de **Butternuts BIO** **Yaourt Nature Sucré BIO** de **Minzier**
46 Semaine	**lundi 9 nov.**	**mardi 10 nov.**	**mercredi 11 nov.**	**jeudi 12 nov.**	**vendredi 13 nov.**
	Salade de **Riz Camarguais IGP BIO** Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits Pois & Carottes de **Reignier** Etuvés **Tomme IGP** de **la Fruitière de Hauteville-sur-Fier** **Purée de Pomme HVE Lezsaisons**	Soupe de Légumes **Lezsaisons** Pilon de Poulet **Français** Rôti Miel & Epices Écrasé de **Pommes de Terre BIO** Emmental Râpé **Français** Quatre-Quarts **Leztroy**	Férié	Boulette de Pois façon Kefta & Sauce Tomate **Lezsaisons** **Semoule BIO Alpina Savoie** Chou-Fleur Béchamel **Gruyère IGP**, de **Franche-Comté** **Poire BIO Lacroix**, à **Cercier**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** Bolognaise de **Boeuf BIO Français** **Torsades BIO Alpina Savoie** **Fromage Blanc BIO** de **Minzier**, à la Confiture de Cerises **Lezsaisons**
47	**lundi 16 nov.**	**mardi 17 nov.**	**mercredi 18 nov.**	**Menu Beaujolais 19/11**	**vendredi 20 nov.**
	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons Crémeux aux 2 Saumons **Coquillettes BIO Alpina Savoie** au Beurre **Yaourt à la Vanille HVE** du **GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent**	Salade de **Perlines HVE Alpina Savoie** Quiche au Fromage **Leztroy** **Epinards BIO Français** Crémeux au **Lait BIO** de **Minzier** **Clémentine BIO**	Rôti de Boeuf **Français** et son Jus **Blé BIO** au Beurre Fondue de **Poireaux BIO** **Carré du Trièves BIO** de **La Laiterie du Mont-Aiguille** **Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier**	Salade de **Carottes BIO** à la Vigneronne & Dés de **Gruyère IGP** Saucisson à Cuire de **La Salaison des Alpes**, à **La-Roche-sur-Foron** Gratin Dauphinois **Lezsaisons** aux PDT de **Savoie** Maxi-Cookie Chocolat & **Potimarron BIO Leztroy**	**Quenelle Nature BIO** de **St-Jean** Sauce Tomate **Lezsaisons** **Riz BIO** cuit façon Pilaf **Potimarrons BIO** Rôtis **Reblochon BIO Fruitier AOP** Purée Pomme & Pêche **Lezsaisons**
48	**lundi 23 nov.**	**mardi 24 nov.**	**mercredi 25 nov.**	**jeudi 26 nov.**	**Menu Orange 27/11**
	Boeuf BIO des **GAEC des Savoie & Jura** façon Bourguignon **Crozets BIO Alpina Savoie** Crémeux **Blettes BIO** à la Tomate **Abondance AOP** de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** **Poire BIO Lacroix**, à **Cercier**	Crème d'Epinards **Lezsaisons** Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison **Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf Emmental Râpé **Français** **Pomme BIO** de **Chez Lacroix, Cercier**	**Céleri BIO** Rémoulade Currywurst, à la Knack de **La Salaison du Mont Charvin** **Pommes de Terre BIO** Vapeur Purée de **Brocolis BIO** Crème Caramel, **Œufs** & **Lait BIO** de **Minzier**	**Betteraves BIO** en Vinaigrette **Gnocchis BIO** Sauce Pesto Crémeuse **Yaourt BIO** de **La Ferme du Parquet**, **à la Confiture d'Abricots BIO Lezsaisons**	Aiguillette de Poulet **Français** sauce à **l'Orange BIO** **Patates Douces BIO** Rôties Julienne **Carottes & Navets BIO** **Jus d'Orange BIO** Tarte Courge & Amande **Leztroy**
49	**lundi 30 nov.**	**mardi 1 déc.**	**mercredi 2 déc.**	**jeudi 3 déc.**	**Menu Raclette 04/12**
	Soupe à l'Oignon **Leztroy** Gratin Crémeux au Colin & **Poireaux BIO** **Boulghour BIO** à l'Huile d'Olive Emmental Râpé **Français** **Clémentine Corse BIO IGP**	Émincé de Poulet **Français** sauce Moutarde Duo **Riz & Quinoa BIO** **Epinards BIO Français** Crémeux au **Lait BIO** de **Minzier** Fromage de Chèvre Demi-Sec, **La Chèvrerie des Moises** **Pomme BIO** des **Vergers Tissot, Copponex**	Coleslaw, **Chou & Carotte BIO** **Œufs BIO Français** Brouillés au Fromage **Pommes de Terre Grenailles BIO** Rôties **Butternuts BIO** Rôtis aux Epices **Yaourt à la Mirabelle BIO** de **Minzier**	Salade de **Pépinettes BIO Alpina Savoie** façon Tex-Mex Bouchée Panée Coco & Curry Sauce Ketchup Froide **Leztroy** Poêlée de **Haricots Verts BIO Français** Crème Dessert Praliné **Leztroy**, au **Lait BIO** du **Crêt Joli**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** Jambon Blanc **Français** & Cornichon **Pommes de Terre BIO** à la **Raclette IGP** de **La Fruitière des Bornes** à **Arbusigny** **Quartiers d'Orange BIO**

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 NOVEMBRE 2026

	lundi 2 nov. (Rentrée Scolaire)	Allergène	mardi 3 nov.	Allergène	mercredi 4 nov.	Allergène	jeudi 5 nov.	Allergène	vendredi 6 nov.	Allergène
45	Duo Carotte & Panais BIO Râpés	1-2-3-8-10-14-	--		Betterave BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lezlroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Carottes BIO Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
	Raviolis Champ. & Aïl des Ours BIO Royans, Sauce Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Sauté de Filet de Poulet Français au Curry	1-2-3-8-10-14-	Gratin d'Endives au Jambon, La Recette des Enfants	1-2-3-8-10-14-	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Veau Français aux Olives	1-2-3-8-10-14-
			Falafel BIO Tomatés & Sauce Barbecue Lezlroy	1-2-3-8-10-14-	Gratin PDT, Endive & Béchamel	1-2-3-8-10-14-			Croustillou des Alpes au Reblochon	1-2-3-8-10-14-
			Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-			Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
			Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-					Crumble de Butternut BIO	1-2-3-8-
	Brie des Pâturages Comtois	1-	Meule de Savoie BIO	1-			Dés de Beaufort AOP	1-		
	Purée Pomme & Poire Lezsaisons	--	Banane des Antilles	--	Gâteau à la Framboise Lezlroy	1-2-3-	Crème Dessert Chocolat Lezlroy , au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz	1-
	lundi 9 nov.	**Allergène**	**mardi 10 nov.**	**Allergène**	**mercredi 11 nov. (Férié)**	**Allergène**	**jeudi 12 nov.**	**Allergène**	**vendredi 13 nov.**	**Allergène**
46	Salade de Riz Camarguais IGP BIO	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Légumes Lezsaisons (Menu de Secours)	1-2-3-8-10-14-	Terrine Brocolis/Carottes BIO & Sauce Tartare Lezlroy	1-2-3-8-10-14-	--		Salade Verte & Vinaigrette Lezlroy	1-2-3-8-10-14-
	Colin d'Alaska Plein Filet Pané & son Citron	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Pilon de Poulet Français au Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Emincé de Dinde Française Sauce à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta, Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-
	Bouchée Pané Pois (Coco & Curry)	1-2-3-8-10-11-	Poêlée de Haricots Beurre	1-2-3-8-	Flan Carottes, Chèvre & Miel	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
	Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT BIO	1-2-3-8-	Haricots Coco Tomatés	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
					Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-	Chou-Fleur en Béchamel	1-2-3-8-		
	Tomme IGP de La Fruitière de Hauteville-sur-Fier	1-	Emmental Râpé Français	1-	Fromage de Région	1-	Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-
	Comté BIO AOP, Seignemartin	1-								
	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Quatre-Quarts Lezlroy	1-2-3-	Salade de Fruits	--	Poire BIO d'Atout Pom, Chevrier	--	à la Confiture de Cerises Lezsaisons	
	lundi 16 nov.	**Allergène**	**mardi 17 nov.**	**Allergène**	**mercredi 18 nov.**	**Allergène**	**jeudi 19 nov. (Menu Beaujolais)**	**Allergène**	**vendredi 20 nov.**	**Allergène**
47	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croutons	1-2-3-8-10-14-	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	--		Salade de Carotte BIO à la Vigneronne & Dés de Gruyère IGP	1-2-3-8-10-14-	--	
	Crémeux aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage Lezlroy	1-2-3-8-10-14-	Rôti de Boeuf Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Saucisson à Cuire de la Salaison des Alpes, la Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
	Bolognaise de Pois Chiche & Potimarron BIO	1-2-3-8-10-14-			Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Brouillés Français au Fromage	1-2-3-8-10-14-		
	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	Gratin Dauphinois Lezsaisons aux Pommes de Terre de Savoie	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
					Fondue Poireaux BIO	1-2-3-8-			Potimarrons BIO Rôtis au Beurre	1-2-3-8-
					Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille	1-			Reblochon BIO Fruitier AOP *	1-
									Camembert des Pâturages Comtois	1-
	Yaourt à la Vanille HVE du GAEC Pré Jourdan, St-Laurent	1-	Clémentine BIO	--	Pomme BIO de Chevrier	--	Maxi-Cookie Potimarron BIO & Chocolat Lezlroy	1-2-3-7-	Purée Pomme & Pêche Lezsaisons	--
	lundi 23 nov.	**Allergène**	**mardi 24 nov.**	**Allergène**	**mercredi 25 nov.**	**Allergène**	**jeudi 26 nov.**	**Allergène**	**vendredi 27 nov. (Menu Orange)**	**Allergène**
48	--		Crème d'Epinards Lezsaisons	1-2-3-8-10-14	Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Betterave BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	
	Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura façon Bourguignon	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin & ses Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Currywurst, Knack du Mont-Charvin ,Doussard	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO Sauce Créme & Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Aiguillette de Poulet Français Sauce à l'Orange BIO	1-2-3-8-10-14-
	Quiche aux Poireaux BIO	1-2-3-8-10-14-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Cake au Fromage Lezlroy	1-2-3-8-10-14-			Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
	Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	PDT BIO Vapeur	1-2-3-8-			Patate Douce BIO Rôtie au Four	1-2-3-8-
	Blettes BIO Tomatées	1-2-3-8-			Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-			Julienne Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-
	Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny *	1-	Emmental Râpé Français	1-					Jus d'Orange BIO	--
	Meule de Savoie BIO	1-					Yaourt BIO de La Ferme du Parquet, Gruffy	1-		
	Poire BIO de Cercier	--	Pomme BIO Lacroix, de Cercier	--	Crème Caramel au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	à la Confiture d'Abricots BIO Lezsaisons		Tarte Courge & Amande Lezlroy	1-2-3-11
	lundi 30 nov.	**Allergène**	**mardi 1 déc.**	**Allergène**	**mercredi 2 déc.**	**Allergène**	**jeudi 3 déc.**	**Allergène**	**vendredi 4 déc. (Menu Raclette)**	**Allergène**
49	Soupe à l'Oignon Lezlroy	1-2-3-8-10-14-	--		Coleslaw, Carottes & Chou BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade de Pepinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte & Vinaigrette Lezlroy	1-2-3-8-10-14-
	Gratin Crémeux Colin & Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Emincé de Poulet Français Sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Palet de Pois (Coco/Curry) & Sauce Ketchup Froid Lezlroy	1-2-3-8-10-11-14-	Jambon Blanc Français & Cornichon	1-2-3-8-10-14-
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-					Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
	Boulghour BIO à l'Huile d'Olive	1-2-3-8-	Riz & Quinoa Blanc BIO	1-2-3-8-	PDT Grenailles BIO Rôtis	1-2-3-8-	Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	PDT BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des Bornes	1-2-3-8-
			Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Butternuts BIO Rôtis aux Epices	1-2-3-8-				
	Emmental Râpé Français	1-	Chèvre demi-sec, La Chévrerie des Moises	1-						
	Clémentine Corse BIO IGP	--	Pomme BIO des Vergers Tissot, Copponex	--	Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	1-	Crème Dessert Praliné Lezlroy, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-11-	Quartiers d'Orange BIO	--

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