

Portages à Domicile : ARENTHON

Pain BIO à chaque repas - Potage frais du jour

		lundi 3 févr.	Chandeleur 04/02	mercredi 5 févr.	jeudi 6 févr.	vendredi 7 févr.	samedi 8 févr.	dimanche 9 févr.
MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2020	Semaine 6	<p>Betterave BIO Mimosa Colin en Mouclade Riz BIO aux Fines Herbes Beaufort AOP de Haute-Maurienne Clémentines</p>	<p>Soupe à l'Oignon BIO & Croûtons Escalope de Porc de Région à la Moutarde Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Comté AOP Râpé, pour la Soupe Crêpe Chocolat Naisette</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Tortilla aux PDT BIO Haricots Plats au Confit Tomaté Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Quartiers d'Orange</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais Bûche aux Deux Laites Mousse au Chocolat Leztroy</p>	<p>Carottes de Savoie en Vinaigrette Chipolata Savoyarde Purée de Chou-Fleur & PDT BIO Petit Suisse Sucré Banane BIO</p>	<p>Terrine de Légumes, Tartare Jambonneau au Bouillon Riz BIO cuit façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO Fromage de Région Fruit de Saison</p>	<p>Segments de Pomelos Sucrés Sauté de Veau Marengo Pâtes Alpina Savoie Fromage de Région Tarte au Citron</p>
	Semaine 7	<p>Velouté aux Légumes BIO Haut de Cuisse de Poulet Français Blé BIO à la Tomate Abondance Fermier AOP Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Chou Chine BIO Cocktail Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Boulghour BIO Gonflé Flan de Potimarron BIO Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de Minzier</p>	<p>Salade de Riz BIO Colorée Rôti de Porc de Région au Curry Epinards au Lait BIO de Minzier Camembert Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>Batavia Vinaigrette Balsamique Raviolis BIO du Royans, Farce Champignons et Ail des Ours Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</p>	<p>Carottes & Panais BIO Vinaigrette Boeuf BIO des Savoie en Carbonade Pomme de Terre de Savoie façon Potatoes La Dent du Chat BIO Salade Ananas, Pomme BIO & Orange</p>	<p>Jambon Cru de Montagne Quiche au Fromage Gratin de Blettes BIO Fromage de Région Fruit de Saison</p>	<p>Salade d'Endives Grenobloises Sauté de Porc aux Oignons Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Fromage de Région Génoise & Ganache Chocolat</p>
	Semaine 8	<p>Râpé de Céleri Savoyard en Rémoulade Émincé de Veau BIO au Romarin Crozets BIO Alpina Savoie Purée de Brocolis BIO Gâteau Marbré</p>	<p>Salade de Lentilles Vertes BIO Gribiche Quenelles BIO du Royans sauce Tomate Haricots Verts BIO Poêlés Tomme Fermière Rochoise Clémentines</p>	<p>Segments de Pomelos Sucrés Aiguillette de Poulet Français, Vallée d'Auge Penne Rigate BIO Pointe d'Huile d'Olive Navets "Boule d'Or" Découverte Pain Perdu Choco Banane</p>	<p>Velouté aux Légumes BIO Poisson Frais sauce Paprika Riz BIO cuit façon Pilaf Raclette BIO de Savoie Banane BIO</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Tartiflette Savoyarde Leztroy aux Pommes de Terre BIO et Fromage de l'ENILV Compote Pomme & Potimarron BIO</p>	<p>Betterave Rouge BIO Vinaigrette Sauté de Boeuf Français sauce Brune Purée de Pois Cassés Fromage de Région Fruit de Saison</p>	<p>Chou Rouge BIO en Rémoulade Poulet Rôti Fermier Français Macaronis BIO Alpina Savoie Fromage de Région Tiramisu au Fromage Blanc</p>
	Semaine 9	<p>Vacances Scolaires 24/02</p> <p>Carottes & Navets BIO en Macédoine Diot de Savoie Polenta BIO de Savoie Tradition Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Mardi Gras 25/02</p> <p>Chou Chine BIO Cocktail Keffa de Boeuf BIO à l'Orientale Semoule BIO au Cumin Buttermut BIO Rôtie au Beurre Gaufre & Ganache Leztroy au Chocolat</p>	<p>Cendres 26/02</p> <p>Velouté d'Epinards à la Crème Filet de Merlu façon Couscous Riz BIO cuit façon Pilaf Meule des Pays de Savoie Quartiers d'Orange</p>	<p>jeudi 27 févr.</p> <p>Batavia, Vinaigrette Leztroy Hachis Parmentier Landais Flan aux Oeufs</p>	<p>vendredi 28 févr.</p> <p>Salade de Pépinettes Alpina Savoie Quiche au Fromage Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Brie Poire BIO Pochée au Jus de Raisin de Chignin</p>	<p>samedi 29 févr.</p> <p>Pâté en Croûte & Garnichon Escalope de Dinde à la Moutarde Pomme de Terre BIO au Four Fromage de Région Fruit de Saison</p>	<p>dimanche 1 mars</p> <p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO Paupiette de Veau aux Champignons Riz BIO cuit façon Pilaf Fromage de Région Cake aux Pommes BIO de Cercier</p>
Semaine 10	<p>lundi 2 mars</p> <p>Cake aux Olives Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards à la Crème Camembert Compotée Pomme & Banane BIO Lezsaisons</p>	<p>mardi 3 mars</p> <p>Velouté aux Légumes BIO Sauté de Porc de Région à la Provençale Mijotée de Lentilles Vertes BIO Comté Fruilier BIO AOP Kiwi</p>	<p>mercredi 4 mars</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Oeufs Brouillés Champignons Ciboulette Céréales Gourmandes BIO Carottes BIO à la Crème Fromage Blanc BIO de Minzier et Confiture Leztroy</p>	<p>jeudi 5 mars</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Émincé de Poulet Français sauce Coco/Vanille Carottes BIO à la Crème Endives Gratinées Tarte aux Pommes BIO Leztroy</p>	<p>vendredi 6 mars</p> <p>Haricots Verts BIO, Vinaigrette Leztroy Etoffade de Boeuf Français en Pot au Feu Riz BIO Safrané cuit Pilaf Carottes, Navets, Poireaux & PDT BIO Tomate BIO de Yenne Banane BIO</p>	<p>samedi 7 mars</p> <p>Salade d'Endives Vinaigrette Sauté d'Agneau aux Oignons Semoule BIO Gonflée Fromage de Région Flan Vanille Leztroy au Lait BIO</p>	<p>dimanche 8 mars</p> <p>Chou Rouge BIO en Vinaigrette Escalope de Veau Forestière Polenta BIO à l'Ancienne Fromage de Région Fondant au Chocolat</p>	