

Restaurant Scolaire

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MARS 2018

 10
Semaine

lundi 5 mars	mardi 6 mars	mercredi 7 mars	jeudi 8 mars	vendredi 9 mars
Cake aux Olives Haut de Cuisse de Poulet Français Epinards au Lait BIO de Minzier Reblochon Fermier AOC Rochois Clémentines	Potage Poliron & PDT BIO Godiveau Gesler / Merguez Tortils BIO Pointe d'Huile d'Olive Fromage Râpé Pâtes ou Potage Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	Salade de Lentilles Vertes BIO Émincé de Veau Français sauce Crème Chou-Fleur au Curry, Béchamel au Lait BIO Banane BIO	Petit Radis Primeurs et Beurre Dos de Cabillaud à l'Italienne Riz BIO cuit façon Pilaf Endives Braisées ' <i>Découverte</i> ' Crème Caramel au Lait BIO	Salade Verte & Douce Vinaigrette Estouffade de Boeuf Français en Pot au Feu Carottes, Navets, Poireaux & PDT BIO Tomme BIO de Chindrieux Compotée Pomme BIO & Orange

 11
Semaine

lundi 12 mars	mardi 13 mars	mercredi 14 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars
Betterave Rouge BIO Vinaigrette Carré de Porc en Brasérade / <i>Dinde</i> Haricots Lingots Tomatés Yaourt BIO de Gruffy au Coulis de Fruits BIO Leztroy	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Riz BIO cuit façon Pilaf Etuvée de Blettes BIO Quatre-Quart	Salade de Haricots Verts BIO Raviolis BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO Gruyère BIO de La Dent du Chat Kiwi de Région	Méli-Mélo de Saison Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Purée de Pommes de Terre BIO Le Crêztoy BIO Compote Pomme & Poire BIO	Soupe aux Oignons BIO & Croûtons Poisson Frais en Court-Mouillement Boullghour BIO Gonflé Comté BIO Râpé, pour la Soupe Banane BIO

 12
Semaine

lundi 19 mars	mardi 20 mars	mercredi 21 mars	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars
Salade de Coquillettes BIO de Savoie Quiche Lorraine / <i>au Fromage</i> Purée de Brocolis BIO Petit Suisse Sucré Pomme BIO de Cercier	Macédoine, Carotte & Navet BIO Filet de Merlu aux Epices Blé BIO à la Tomate Jus de Pommes BIO Lacroix & Génoise	Céleri Rave BIO en Rémoulade Riz BIO en Risotto au Poulet Français et Champignons Fromage Blanc BIO de Minzier au Coulis de Fruits BIO Leztroy	Crème de Chou-Fleur & PDT BIO, Céréales Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie Carottes BIO Vichy Tome AOP des Bauges Banane BIO	Verdure de Saison Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon Fermier AOC Rochois / Nature Panacotta Myrtilles

 13
Semaine

lundi 26 mars	mardi 27 mars	mercredi 28 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars
Saucisson Gesler / Oeuf Mayo Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Haricots Verts BIO Poêlés Chèvre Demi-Sec de Vions Mangue & Ananas, Sirop Vanille	Radis Roses de Saison et Beurre Veau BIO Marengo Polenta BIO à l'Ancienne Muffin's Chocolat	Carottes BIO Râpées Tout Simplement Escalope de Porc à la Moutarde / <i>Dinde</i> Pommes de Terre BIO au Four Camembert Pomme BIO de Cercier Caramélisées	Chiffonnade de Batavia, Vinaigrette Balsamique Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Sablé Citron	Terrine de Carottes & Brocolis BIO, sauce Tartare Quenelles Natures BIO de Royans Gratinées Riz BIO cuit façon Pilaf Saget BIO de Chindrieux Clémentines