

## Restaurant Scolaire

Pain BIO à chaque repas

		lundi 4 mars	Mardi Gras 05/03	mercredi 6 mars	jeudi 7 mars	vendredi 8 mars
<b>MENUS DU MOIS DE MARS 2019</b> Semaine 10 Semaine 11 Semaine 12 Semaine 13	10	<b>Betterave BIO</b> Mimosa Cappelletti du <b>Royans</b> Épinard Ricotta, Coulis Provençal <b>Leztroy</b> Camembert Clémentines	Soupe à l' <b>Oignon BIO</b> & Croûtons Escalope de Porc de <b>Région</b> Provençale Mijotée de <b>Lentilles Vertes BIO</b> <b>Comté BIO</b> Râpé, pour la Soupe Bugnes	Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Filet de Merlu aux Epices <b>Céréales Gourmandes BIO</b> Endives Braisées <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	Petit Radis Primeurs et Beurre Émincé de Poulet <b>Français</b> sauce Coco/Vanille <b>Riz BIO</b> Safrané cuit Pilaf Epinards Pointe de Crème Crème Caramel au <b>Lait BIO</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette Etouffade de Boeuf <b>Français</b> en Pot au Feu <b>Carottes, Navets, Poireaux &amp; PDT BIO</b> <b>Tomme BIO</b> de <b>Chindrieux</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>
	11	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Dos de Cabillaud à l'Italienne <b>Blé BIO</b> à la Tomate <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Compote Pomme &amp; Poire BIO</b>	<b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette Émincé de Porc de <b>Région</b> au Cumin <b>Tortis BIO Alpina Savoie</b> Purée de <b>Brocolis BIO</b> Muffin's Chocolat	Salade de <b>Haricots Verts BIO</b> Rôti de Veau <b>Français</b> et Jus Gratin de <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Morbier BIO AOP</b> Marcel Petite Kiwi	Méli-Mélo de Saison Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Boeuf <b>Charolais</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Sablé Citron	Crème de <b>Chou-Fleur &amp; PDT BIO</b> , Céréales <b>Quenelles BIO</b> de <b>Royans</b> Façon Bouchée à la Reine <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Chèvre Demi-Sec de <b>Vions</b> <b>Banane BIO</b>
	12	Macédoine, <b>Carotte &amp; Navet BIO</b> Diots de <b>Haute-Savoie</b> <b>Polenta BIO</b> de <b>Savoie</b> Tradition <b>Saget BIO</b> de <b>Chindrieux</b> Mangue & Ananas, Sirop Vanille	Saucisson <b>Haut-Savoyard</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Petit Suisse Sucré Orange	<b>Chou Chine BIO</b> Cocktail Aiguillette de Poulet <b>Français</b> en Colombo <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b> Caramélisées	<b>PDT BIO</b> en Parmentière Bourguignon de <b>Boeuf BIO</b> <b>Savoyard</b> <b>Carottes BIO</b> Vichy <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> <b>Banane BIO</b>	Salade Verte de Saison Croziflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO</b> <b>Alpina Savoie</b> et <b>Reblochon Fermier</b> <b>AOC Rochois / Nature</b> <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Gruffy</b> au Coulis de Fruits <b>Leztroy</b>
	13	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> <b>Tomette BIO</b> de <b>Yenne</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	Radis Roses de Saison et Beurre Blanquette de <b>Veau BIO</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Jus de <b>Pommes BIO Lacroix</b> & Génoise	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Quiche au Fromage Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Crème de Marron <b>Leztroy</b>	Chiffonnade de Batavia, Vinaigrette Balsamique <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> & Jus Etuvée de <b>Blettes BIO</b> <b>Boulghour BIO</b> Gonflé Panacotta Myrtilles	Terrine de <b>Carottes &amp; Brocolis BIO</b> , sauce Tartare Poisson Frais en Court-Mouillement <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four <b>Comté BIO</b> Marcel Petite Clémentines