



## Restaurant Scolaire

Pain BIO à chaque repas

		lundi 1 mars	mardi 2 mars	mercredi 3 mars	jeudi 4 mars	vendredi 5 mars
<b>MENUS DU MOIS DE MARS 2021</b>	Semaine 9	Soupe Mijotée <b>Carotte &amp; PDT BIO</b> au Cumin, <b>Lezsaisons</b> Diots de <b>Haute-Savoie</b> <b>Polenta BIO</b> à l' <b>Abondance AOP</b> <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	Salade de <b>Tortils BIO</b> Tex-Mex Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Camembert Clémentines	Râpé de <b>Céleri Savoyard &amp; Pomme BIO</b> Emincé de Poulet <b>Français</b> sauce Trompettes de la Mort <b>Semoule BIO</b> Gonflée Endives Gratinées Panacotta, Coulis de Fraises <b>Lezsaisons</b>	<b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette <b>Quenelles Natures BIO</b> du <b>Royans</b> en Béchamel <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Banane BIO</b> des Antilles	Salade Verte & Douce Vinaigrette Estouffade de Boeuf <b>Français</b> en Pot au Feu <b>Carottes, Navets, Poireaux &amp; PDT BIO</b> <b>Tarte aux Pommes BIO Leztroy</b>
	Semaine 10	Crème de Chou-Fleur Dubarry <b>Lezsaisons</b> Aiguillette de Poulet <b>Français</b> , Coulis Provençal <b>Boulghour BIO</b> Gonflé <b>Saget BIO</b> de <b>Chindrieux</b> Kiwi	<b>Carnaval 09/03</b> Carottes de <b>Savoie</b> en Vinaigrette <b>Ravioles BIO</b> du <b>Royans</b> , Farce Champignons et Ail des Ours Fromage Râpé <b>Français</b> Bugnes	Cake au Chèvre et Tomates Confites Rôti de Veau <b>Français</b> au Jus <b>Pomme de Terre BIO</b> au Four Salsifis en Persillade <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> , Confiture de Mirabelles <b>Lezsaisons</b>	Salade Verte de Saison Croziflette <b>Leztroy</b> aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> et Fromage de <b>l'ENILV</b> Purée de <b>Pommes BIO Lezsaisons</b>	Terrine de <b>Légumes BIO</b> sauce Tartare Filet de Cabillaud sauce Paprika <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Abondance AOP</b> des <b>Pays de Savoie</b> Quartiers d'Orange
	Semaine 11	<b>lundi 15 mars</b> Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> <b>Sauté de Veau BIO</b> à la Provençale <b>Céréales Gourmandes BIO</b> Etuvée de <b>Blettes BIO</b> Crème Dessert Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>mardi 16 mars</b> <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Quiche au Fromage Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> Petit Suisse Sucré <b>Banane BIO</b> des Antilles	<b>mercredi 17 mars</b> Crème Onctueuse aux Lentilles, <b>Lezsaisons</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel & Épices Purée <b>Carottes &amp; PDT BIO</b> Chèvre Demi-Sec de <b>Vions</b> Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b>	<b>jeudi 18 mars</b> Dés de <b>Betteraves Rouges BIO</b> Poisson Frais en Court-Mouillement <b>Riz BIO</b> Safrané <b>Comté Fruité BIO</b> Clémentines	<b>vendredi 19 mars</b> Batavia, Sauce Salade <b>Leztroy</b> <b>Torsades BIO</b> de <b>Chambéry</b> et <b>Boeuf BIO</b> en Bolognaise Crumble aux <b>Pommes BIO</b> des <b>Pays de Savoie</b>
	Semaine 12	<b>lundi 22 mars</b> Salade de <b>Coquillettes BIO</b> de <b>Savoie</b> Rôti de Porc de <b>Région</b> au Curry <b>Purée de Brocolis BIO</b> <b>Beaufort AOP</b> de <b>Haute-Maurienne</b> Salade de Fruits Mangué Ananas	<b>mardi 23 mars</b> Macédoine, <b>Carotte &amp; Navet BIO</b> Filet de Merlu à l'Italienne <b>Blé BIO</b> à la Tomate <b>Jus de Pommes BIO</b> de <b>Savoie</b> Roulé Chocolat <b>Leztroy</b>	<b>mercredi 24 mars</b> <b>Chou Chine BIO</b> Cocktail Mini Quenelles natures du <b>Royans</b> façon Bouchée à la Reine <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Brie <b>Purée Pomme Poire BIO Lezsaisons</b>	<b>jeudi 25 mars</b> Méli-Mélo de Saison <b>Boeuf BIO GAEC des Savoie</b> Bourguignon Gratin Dauphinois, PDT des <b>Pays de Savoie</b> <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la <b>Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</b>	<b>vendredi 26 mars</b> Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> <b>Oeufs Brouillés BIO</b> à la Ciboulette <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés <b>Tomme BIO</b> de <b>Chindrieux</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b>