



MENUS DU MOIS DE MARS 2024	10 Semaine	lundi 4 mars Pommes de Terre BIO en Parmentière Plein Filet de Colin d'Alaska Pané et son Citron Purée de Brocolis BIO Tome AOP des Bauges Pommes BIO de Tournon	mardi 5 mars Salade de Chou Chine BIO Sauce Cocktail Chipolata Grillée du Mont Charvin Petits Pois & Carottes parisienne Etuvés Abondance AOP des Pays de Savoie Compote Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons	mercredi 6 mars Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	jeudi 7 mars Salade de Saison, Vinaigrette Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon AOP Quartiers d'Orange	vendredi 8 mars Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Flan Dubarry à la Ricotte Semoule BIO Gonflée Carottes de Région à la Crème Tarte façon Cheesecake
	11 Semaine	lundi 11 mars Carottes & Panais BIO Râpés Suete de Porc du Mont Charvin, sauce à la Moutarde Riz BIO Cuit Pilaf La Dent du Chat BIO Cookie aux Pépites au Chocolat maison	mardi 12 mars Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Dos de Cabillaud sauce Paprika Blé BIO à la Tomate Fromage Français Râpé Clémentine	mercredi 13 mars Céleri BIO en Rémoulade Steak Haché de Bœuf BIO Français, sauce Barbecue Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Camembert Compote Pomme & Myrtille BIO Lezsaisons	jeudi 14 mars Salade de Lentilles Vertes BIO Œufs Brouillés BIO au Fromage Haricots Verts BIO juste Sautés Banane BIO des Antilles	vendredi 15 mars Chiffonade de feuilles végétales, Vinaigrette Balsamique spaghettis bolognaise végétale Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Nectarine Française Lezsaisons
	12 Semaine	lundi 18 mars Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Escalope de Porc de Région sauce Curry Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Meule de Savoie Salade de Fruits Ananas & Mangue	mardi 19 mars Macédoine, Navets et Carottes BIO Raviolis BIO du Royans, sauce Crémée au Pesto Farce Champignons & Ail des Ours Quartiers d'Orange	mercredi 20 mars Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons Haut de Cuisse de Poulet Français, Miel & Epices Potatoes de Pommes de Terre de Savoie Fromage Français Râpé Banane BIO des Antilles	jeudi 21 mars Méli Mélo de Saison & Vinaigrette Sauté de Veau BIO Français aux Olives Céréales Gourmandes BIO Fondue de Poireaux BIO Yaourt Fermier BIO de Haute-Savoie façon Stracciatella	vendredi 22 mars Cake au Chèvre & Tomates Confites Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Purée de Pomme HVE du Vuache Lezsaisons
	13 Semaine	lundi 25 mars Velouté de Potimarron de Savoie BIO Lezsaisons Emincé de Poulet Français à la Crème Polenta BIO Tradition Yaourt à la Myrtille BIO de Minzier	mardi 26 mars Salade de Coquillettes BIO Alpina Savoie Mini Quenelles de Royans sauce à la Provençale Haricots Beurre Sautés Reblochon Pomme BIO de Tournon	mercredi 27 mars Carottes et Céleri BIO râpés Rôti de Veau Français et Jus Riz BIO Ciboulette Cuit façon Pilaf Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Minzier Flan au Chocolat au Lait BIO de Minzier	jeudi 28 mars Salade Verte & Douce Vinaigrette Dos d'Eglefin, sauce Aurore Boullghour BIO aux Epices Carottes BIO Vichy Banane BIO des Antilles	vendredi 29 mars Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Carbonade de Bœuf BIO GAEC des Savoie Pommes de Terre Grenailles BIO de la Somme Tarte au Sucre

Ces Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.

Ils sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent être 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