



MENUS DU MOIS DE MARS 2024	10	Semaine	lundi 2 févr.	mardi 3 févr.	mercredi 4 févr.	jeudi 5 févr.	vendredi 6 févr.
			Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Raviolis BIO de Royans Champignons et Ail des Ours Sauce Pesto Fromage Râpé Français Compote BIO	Quiche 4 fromages Escalope de Porc du Mont Charvin sauce Moutarde Petits Pois bio & Carottes parisienne Etuvés Pomme BIO	Macédoine BIO Emincé de Poulet Français à l'Italienne Pommes de Terre Grenailles BIO Rôties Abondance AOP Banane BIO	Velouté de Poireaux Croûtons Dos de Cabillaud sauce nantua Haricots verts Yaourt Nature Sucré BIO	Nouvel An Chinois Nem aux légumes Poêlée de nouilles et volaille beignet pommes
	11	Semaine	lundi 9 févr.	mardi 10 févr.	mercredi 11 févr.	jeudi 12 févr.	vendredi 13 févr.
			Vacances scolaires				
	12	Semaine	lundi 16 févr.	mardi 17 févr.	mercredi 18 févr.	jeudi 19 févr.	vendredi 20 févr.
			Vacances scolaires				
	13	Semaine	lundi 23 févr.	mardi 24 févr.	mercredi 25 févr.	jeudi 26 févr.	vendredi 27 févr.
			Salade verte Raviolis emmental basilic BIO Sauce tomates maison Fromage râpé Kiwis	Terrine maison Carottes BIO et haricots vert & Mayonnaise Poulet Français mariné Riz BIO Cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de Haute-Savoie à la Confiture	Céleri BIO en Rémoulade Poisson Pates Bûche de Chèvre Compote BIO	Salade Verte, Vinaigrette Carbonade de Bœuf HVE Petits pois parisiens Tome AOP des Bauges Banane BIO	Carottes BIO râpées & Maïs en Vinaigrette Nuggets 100% volaille Potatoes BIO Pommes BIO Caramélisées

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

Ils sont validés par une diététicienne, ils peuvent étres 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