



| | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|----|-------------------------|---------------|--|---------------|--|------------------|---|---------------|---|------------------|---|
| MENUS DU MOIS DE MARS 2025 | 11 | Rentrée Scolaire | lundi 2 mars | Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Pâtes bolognaise Fromage Râpé Français Flan Vanille au Lait BIO | mardi 3 mars | Pois chiche à la grecque Omelette Epinards au Lait BIO Poire BIO | mercredi 4 mars | Cake aux Olives Dos de Lieu Noir sauce Diepoise Haricots Verts BIO Français Poêlés Yaourt Nature Sucré Fermier | jeudi 5 mars | Salade Verte, Vinaigrette Sauté de poulet sauce cajun Riz BIO pilaf Purée Pomme & Pêche HVE | vendredi 6 mars | Soupe de Légumes Chipolata Grillée du Mont Charvin Petits pois étuvés & carottes parisiennes Tarte chocolat |
| | 12 | | lundi 9 mars | Velouté de Poireaux BIO Lezaisons Croziflette aux Crozets BIO Alpina Savoie Clémentine | mardi 10 mars | Saucisson du Mont Charvin & Cornichon Quiche Fromagère, Œufs & Lait BIO Épinards BIO Français au Lait BIO Purée Pomme & Pêche HVE | mercredi 11 mars | -- Boulette de Pois Chiche BIO & son Colis Tomaté Riz BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO Camembert des Pâturages Comtois Quartiers d'Orange | jeudi 12 mars | Macédoine BIO Brandade de poisson aux pommes de Terre BIO Fromage Blanc BIO façon Stracciatella | vendredi 13 mars | -- Sauté de Veau BIO Français Colombo Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée aux Epices et ses Carottes BIO Tomme Fruitière Quatre-Quarts |
| | 13 | | lundi 16 mars | -- Emincé de Poulet Français sauce Soja & Miel Poelée Riz Basmati BIO et c' est Légumes Sautés Sésame BIO Brie Purée de Pomme BIO | mardi 17 mars | Salade de Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie Billes de Quenelles Nature sauce à la Provençale Petits Pois & Carottes parisiennes Raclette IGP Pomme BIO | mercredi 18 mars | Terrine de légumes BIO & Mayonnaise Bolognaise de Bœuf BIO Français Spaghettis BIO Alpina Savoie au Beurre Crème Dessert Chocolat au Lait BIO | jeudi 19 mars | Salade Verte, Vinaigrette crémeuse Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citron Polenta BIO Tradition Yaourt Fermier aux Fruits | vendredi 20 mars | Soupe à l'Oignon & Croûtons Currywurst, Knack de La Salaison du Mont-Charvin Pomme de terre BIO à la Vapeur Comté BIO AOP Banane |
| | 14 | | lundi 23 mars | -- P'tit Colin Crémé Blé BIO Tomaté Chou-Fleur Béchamel Curry au Lait BIO Tome AOP des Bauges Muffin Chocolat | mardi 24 mars | Céleri Rave BIO en Rémoulade Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie Yaourt Fermier à la Confiture de Fraises Lezaisons | mercredi 25 mars | Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Diot de La Salaison des Alpes à la Vigneronne Lentilles Vertes BIO Mijotées aux Carottes BIO Brie Compotée Pomme & Myrtille Lezaisons | jeudi 26 mars | Salade Verte, Vinaigrette Carbonade de Bœuf HVE Pommes de Terre de Savoie façon Potatoes Bûchette de Chèvre Banane BIO | vendredi 27 mars | Carottes BIO Râpées Vinaigrette Œufs BIO Français Brouillés au Fromage Riz BIO petits pois Crumble aux Pommes |

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

Ils sont validés par une 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