

# Restaurant Scolaire : DINGY EN VUACHE ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MARS 2024

		Pain BIO à chaque repas			
Semaine	10	<b>lundi 4 mars</b> <b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette <b>Raviolis Champignons &amp; Ail des Ours BIO</b> de <b>Royans</b> , sauce Crémée au Pesto Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Purée Pomme &amp; Poire BIO</b> Lezsaisons	<b>mardi 5 mars</b> Cake aux Olives Vertes <b>Leztroy</b> <b>Escalope de Porc HVE</b> de <b>La Ferme de Challonges</b> à la Moutarde Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Brie <b>Pomme BIO</b> de <b>Chevrier</b>	<b>jeudi 7 mars</b> <b>Velouté de Poireaux BIO</b> Lezsaisons & Croûtons Dos de Cabillaud, Sauce Paprika <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt Nature BIO</b> du <b>GAEC de Tétaz</b>	<b>vendredi 8 mars</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Sauté de Veau BIO Français</b> au Curry <b>Semoule BIO</b> Gonflée <b>Carottes BIO</b> à la Crème Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>
	11	<b>lundi 11 mars</b> Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> façon <b>Leztroy</b> Quiche au Fromage, <b>Oeufs BIO</b> & <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> Épinards Recette des Enfants au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Purée de Pomme HVE</b> Lezsaisons	<b>mardi 12 mars</b> <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> en Vinaigrette Croziflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b> Clémentine	<b>jeudi 14 mars</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Comté AOP BIO</b> Quartiers d'Orange	<b>vendredi 15 mars</b> <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade <b>Steak Haché de Boeuf BIO Français</b> sauce Barbecue <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>
	12	<b>lundi 18 mars</b> Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés P'tit Suisse Sucré Sablé Vanille <b>Leztroy</b>	<b>mardi 19 mars</b> <b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-de-Royans</b> , Sauce Tomatée <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	<b>jeudi 21 mars</b> Crème Savoureuse d'Épinards <b>Lezsaisons</b> Chipolata Grillée de la <b>Ferme de Challonges</b> Purée de <b>Pommes de Terre &amp; Lait BIO</b> <b>Raclette IGP</b> de la <b>Fruitière des Bornes, Arbusigny</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix</b>	<b>Menu Asiatique 22/03</b> Salade de <b>Chou Chine BIO</b> aux Parfums d'Asie Emincé de Poulet <b>Français</b> sauce Miel & Soja Nouilles Sautées Poêlée de Légumes, <b>Carottes &amp; Haricots Verts BIO</b> Compote Pomme & Mangue <b>Lezsaisons</b>
	13	<b>lundi 25 mars</b> <b>Crème de Potimarron BIO</b> Lezsaisons Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Muffin Chocolat <b>Leztroy</b>	<b>mardi 26 mars</b> Terrine <b>Carottes BIO</b> & Chou-Fleur & Mayonnaise <b>Lezsaisons</b> Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes <b>Riz BIO</b> à la Ciboulette & Tomates Confites <b>Blettes BIO</b> à la Béchamel <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Parquet à Gruffy</b> à la <b>Confiture d'Abricot BIO</b> Lezsaisons	<b>jeudi 28 mars</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Carbonade de <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; Jura</b> <b>Pommes de Terre de Savoie</b> façon Potatoes <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	<b>vendredi 29 mars</b> Mélange de <b>Carottes BIO</b> & Maïs <b>Torsades HVE à la farine de Pois et Blé</b> & sa Sauce Fromagère <b>Lezsaisons</b> <b>Pommes BIO</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b>