



MENUS DU MOIS DE MARS 2025	11	lundi 10 mars	Rentrée Scolaire	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
	Semaine		Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Raviolis BIO de Royans Champignons et Ail des Ours Pesto Fromage Râpé Français Flan Vanille au Lait BIO	--	Cake aux Olives Dos de Lieu Noir sauce Paprika Haricots Verts BIO Français Poêlés Yaourt Nature Sucré Fermier	Salade Verte, Vinaigrette Sauté de poulet caramel Nouilles asiatiques Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	Soupe de Légumes au Panais BIO Lezsaisons Chipolata Grillée mont charvin Ecrasée de PDT BIO Petits-Pois Etuvés Tarte chocolat
	Semaine	12	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons Croziflette aux Crozets BIO Alpina Savoie Clémentine	Saucisson mont charvin & Cornichon Quiche Fromagère, Œufs & Lait BIO Epinards BIO Français au Lait BIO Purée Pomme & Poire Lezsaisons	-- 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 20 mars Macédoine, BIO Brandade de poisson aux Pommes de Terre BIO Fromage Blanc BIO façon Straciatella	vendredi 21 mars -- Sauté de Veau BIO Français au Curry Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée aux Epices et c'est Carottes BIO Tomme Fruitière Quatre-Quarts
	Semaine	13	lundi 24 mars -- Emincé de Poulet Français sauce Soja & Miel poelee Riz Basmati BIO et c' est Légumes Sautés Sésame BIO Brie Purée de Pomme BIO Lezsaisons	mardi 25 mars Salade de Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie billes de Quenelles Nature sauce à la Provençale Petits Pois & Carottes parisienne Raclette IGP Pomme BIO	mercredi 26 mars Terrine de legumes BIO & Mayonnaise Emincé végétal façon kebab Pommes de terre au four Crème Dessert Chocolat au Lait BIO	jeudi 27 mars Salade Verte, Vinaigrette cremeuse Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citron Polenta BIO Tradition Yaourt Fermier aux Fruits	vendredi 28 mars Soupe à l'Oignon & Croûtons Currywurst, Knack de La Salaison du Mont-Charvin PDT BIO à la Vapeur Comté BIO AOP Banane
Semaine	14	lundi 31 mars -- P'tit Colin Crémé Blé BIO Tomaté Chou-Fleur Béchamel Curry au Lait BIO Tome AOP des Bauges Muffin Chocolat	mardi 1 avr. 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 Lezsaisons	mercredi 2 avr. 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 Lezsaisons	jeudi 3 avr. Salade Verte, Vinaigrette Carbonade de Bœuf HVE Pommes de Terre de Savoie façon Potatoes Bûchette de Chèvre Banane BIO	vendredi 4 avr. Carottes BIO Râpées Vinaigrette Œufs BIO Français Brouillés au Fromage Riz BIO petits pois Crumble aux Pommes BIO	

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