



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

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