

Ces Menus sont validés par notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des contraintes ou 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

	10	mardi 7 mars	jeudi 9 mars	vendredi 10 mars
Semaine	lundi 6 mars Radis Primeurs et Beurre Aiguillette de Poulet en Colombo Polenta BIO à l'Ancienne Purée de Brocolis Fromage Blanc BIO de Minzier au Coulis de Fruits BIO Leztroy	Salade de Lentilles Vertes BIO Filet de Merlu sauce Crème Epinards Recette des Enfants au Lait BIO du Crêt Joli Fromage de Chèvre de Samoëns Clémentines	Potage Potimarron & PDT BIO Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Bœuf Charolais Fromage Râpé "pour le Potage" Banane BIO des Antilles	Salade Verte, Douce Vinaigrette Blanquette de Veau BIO à l'Ancienne Garniture de Carotte BIO & Navet BIO Riz BIO cuisson Pilaf Comté BIO Marcel Petite Compote Pomme & Orange BIO
Semaine	lundi 13 mars Céleri BIO Rémoulade Recette des Enfants Knack "Naturelle" en Cassoulet / <i>Volaille</i> et sa Garniture Toulousaine Jus de Raisin Rouge BIO de Savoie et Bâtonnet de Génoise	mardi 14 mars Potage façon Saint-Germain & Croûtons Steak Haché BIO Juste Poêlé Coquillettes BIO Pointe d'Huile d'Olive Yaourt BIO du Crêt Joli au Coulis de Fruits BIO	jeudi 16 mars Chou Chine BIO Cocktail Poisson Frais en Court-Mouillement Riz BIO cuisson Pilaf Blettes BIO à l'Etuvée Panacotta Abricot	vendredi 17 mars Salade Parmentière, PDT BIO Bœuf BIO GAEC des Savoie Carottes BIO Etuvées, Persillade et Filet de Crème Le Crêztoy BIO Salade de Fruits Mangué Ananas
Semaine	lundi 20 mars Radis Rose et Beurre Emincé de Poulet Français au Curry Semoule BIO aux Epices Fondue de Poireaux BIO Abondance AOP de Pers-Jussy Compote Pom'Poire BIO	mardi 21 mars Velouté Carotte & PDT BIO au Cumin Colin d'Alsaka Pané et son Citron Gratin de Chou-Fleur en Béchamel au Lait BIO du Crêt Joli Chèvre Demi-Sec d' Habère Poche Banane BIO des Antilles	jeudi 23 mars Chiffonade de Batavia, Vinaigrette Balsamique Croziflette Savoyarde / <i>Nature</i> aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon Fermier AOC Rochois Yaourt Nature BIO de Minzier Cake au Citron	vendredi 24 mars Terrine Carotte BIO & Brocolis Sce Tartare Mini Quenelles de Royans sauce Tomate Riz BIO Cuit Pilaf Raclette BIO AOP Marcel Petite Clémentines
Semaine	lundi 27 mars Betteraves Rouges BIO Vinaigrette Sauté de Veau BIO au Romarin Pommes de Terre BIO façon Potatoes Petit Suisse Sucré Roulé au Chocolat	mardi 28 mars Carottes BIO Râpées Tout Simple Carré de Porc en Brasérade / <i>Filet de Dinde</i> Lentilles Vertes BIO au Bouillon et Navets Nouveaux BIO Yaourt à Boire BIO de Gruffy au Coulis de Fruits BIO Leztroy	jeudi 30 mars Méli Mélo de Saison Estouffade de Bœuf Français en Pot au Feu Carotte, Navet, Poireaux & PDT BIO Morbier BIO AOP Marcel Petite Pomme BIO de Cercier Cuite au Four	vendredi 31 mars Crème de Chou-Fleur & PDT BIO , Croûtons Poisson Frais du Cours à l'Italienne Blé BIO à la Tomate Confité Tomme Rochoise Banane BIO des Antilles



Pain BIO à chaque Repas

