

Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD 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

MENUS DU MOIS DE MARS 2018

10	lundi 5 mars	mardi 6 mars	jeudi 8 mars	vendredi 9 mars
Semaine	Cake aux Olives	Potage Potiron & PDT BIO	Radis Primeurs et Beurre	Salade Verte, Douce Vinaigrette
	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti	Godiveau Savoyard / Merguez	Dos de Cabillaud à l'Italienne	Estouffade de Bœuf Français en Pot au Feu
	Epinards Recette des Enfants au Lait BIO de Minzier	Tortis BIO Pointe d'Huile d'Olive	Riz BIO cuisson Pilaf	Carotte, Navel, Poireaux & PDT BIO
	Reblochon Fermier AOC Rochois	Fromage Râpé Pâtes ou Potage	Endives Braisées "Découverte"	Tomme Rochoise
	Clémentines	Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	au Lait BIO de la Ferme du Crêt Joli	Compote Pomme BIO & Orange
11	lundi 12 mars	mardi 13 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars
Semaine	Betteraves Rouges BIO Vinaigrette	Salade Coleslaw, Carottes et Choux BIO	Méli Mélo de Saison	Soupe à l' Oignon BIO et Croûtons
	Carré de Porc en Braséade / <i>Filet de Dinde</i>	Aiguillette de Poulet en Colombo	Steak Haché BIO Juste Poêlé	Poisson Frais en Court-Mouillement
	Haricots Lingots Tomatés	Riz BIO cuisson Pilaf	Pommes de Terre BIO en Purée	Boulgour BIO Gonflé
	Yaourt à Boire BIO de Gruffy au Coulis de Fruits BIO Leztroy	Blettes BIO à l'Etuvée	Le Crêztoy BIO	Comté BIO Râpé, pour la Soupe
		Quatre-Quart	Compote Pom'Poire BIO	Banane BIO
12	lundi 19 mars	mardi 20 mars	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars
Semaine	Salade de Coquillettes BIO Colorée	Carottes et Navets BIO en Macédoine	Crème de Chou-Fleur & PDT BIO , Céréales	Salade de Saison, Vinaigrette Leztroy
	Quiche Lorraine / <i>au Fromage</i>	Filet de Merlu façon Couscous	Bœuf BIO GAEC des Savoie	Croziflette Savoyarde / <i>Nature</i>
	Purée de Brocolis BIO	Blé BIO à la Tomate Confitée	Carottes BIO Vichy	aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon Fermier AOC Rochois
	Petit Suisse Sucré	Jus de Pommes BIO de Cercier et Bâtonnet de Génoise	Abondance AOP de Pers-Jussy	Panacotta Myrtilles
	Pomme BIO de Cercier		Banane BIO	
13	lundi 26 mars	mardi 27 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars
Semaine	Saucisson Rochois & Cornichon	Radis Rose et Beurre	Chiffonade de Batavia, Vinaigrette Balsamique	Terrine Carotte & Brocolis BIO Sce Tartare
	Colin d'Alsaka Pané et son Citron	Sauté de Veau BIO Marengo	Lasagnes Gratinées	Quenelles BIO de Royans sauce Tomate
	Haricots Verts BIO Poêlés	Polenta BIO à l'Ancienne	à la Napolitaine	Riz BIO Cuit Pilaf
	Chèvre Demi-Sec d' Habère Poche		Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	Saget BIO de Chindrieux
	Salade de Fruits Mangué Ananas	Muffin au Chocolat	Sablé Citron	Clémentines



Pain BIO à chaque Repas