

Restaurant Scolaire : ECOLE EN BAUGES

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MARS 2018

Semaine	10	lundi 5 mars	mardi 6 mars	jeudi 8 mars	vendredi 9 mars
	Semaine	Cake aux Olives Haut de Cuisse de Poulet Français Epinards au Lait BIO de Minzier Reblochon Fermier AOC Rochois Clémentines	Potage Potiron & PDT BIO Godiveau Gesler / <i>Merguez</i> Tortis BIO Pointe d'Huile d'Olive Fromage Râpé Pâtes ou Potage Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	Petit Radis Primeurs et Beurre Dos de Cabillaud à l'Italienne Riz BIO cuit façon Pilaf Endives Braisées 'Découverte' Crème Caramel au Lait BIO	Salade Verte & Douce Vinaigrette Estouffade de Boeuf Français en Pot au Feu Carottes, Navets, Poireaux & PDT BIO Tomme BIO de Chindrieux Compotée Pomme BIO & Orange
	11	lundi 12 mars Betterave Rouge BIO Vinaigrette Carré de Porc en Brasérade / <i>Dinde</i> Haricots Lingots Tomatés Yaourt BIO de Gruffy au Coulis de Fruits BIO Leztroy	mardi 13 mars Coleslaw, Chou & Carotte BIO Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Riz BIO cuit façon Pilaf Etuvée de Blettes BIO Quatre-Quart	jeudi 15 mars Méli-Mélo de Saison Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Purée de Pommes de Terre BIO Le Crêztoy BIO Compote Pomme & Poire BIO	vendredi 16 mars Soupe aux Oignons BIO & Croûtons Poisson Frais en Court-Moullément Boulghour BIO Gonflé Comté BIO Râpé, pour la Soupe Banane BIO
	12	lundi 19 mars Salade de Coquillettes BIO de Savoie Quiche Lorraine / <i>au Fromage</i> Purée de Brocolis BIO Petit Suisse Sucré Pomme BIO de Cercier	mardi 20 mars Macédoine, Carotte & Navet BIO Filet de Merlu aux Epices Blé BIO à la Tomate Jus de Pommes BIO Lacroix & Génoise	jeudi 22 mars Crème de Chou-Fleur & PDT BIO , Céréales Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie Carottes BIO Vichy Tome AOP des Bauges Banane BIO	vendredi 23 mars Verduze de Saison Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon Fermier AOC Rochois / <i>Nature</i> Panacotta Myrtilles
	13	lundi 26 mars Saucisson Gesler / <i>Oeuf Mayo</i> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Haricots Verts BIO Poêlés Chèvre Demi-Sec de Vions Mangue & Ananas, Sirop Vanille	mardi 27 mars Radis Roses de Saison et Beurre Veau BIO Marengo Polenta BIO à l'Ancienne Muffin's Chocolat	jeudi 29 mars Chiffonnade de Batavia, Vinaigrette Balsamique Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Sablé Citron	vendredi 30 mars Terrine de Carottes & Brocolis BIO , sauce Tartare Quenelles Natures BIO de Royans Gratinées Riz BIO cuit façon Pilaf Saget BIO de Chindrieux Clémentines