

Crèche Moyens-Grands : LA FARANDOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MARS 2023

	10	11	12	13	
Semaine	<p>lundi 6 mars</p> <p>Filet de Colin sauce Citron Purée de Brocolis BIO PDT BIO à la Vapeur Brie Pomme BIO de Chevrier</p>	<p>mardi 7 mars</p> <p>Chipolata de la Ferme de Challonges Tranchée Carottes BIO & Petits-Pois Etuvés Penne Rigate BIO Alpina Savoie Abondance AOP BIO des Pays de Savoie Comptée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons</p>	<p>mercredi 8 mars</p> <p>Veluté de Poireaux BIO Lezsaisons Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Yaourt Nature BIO de Minzier</p>	<p>jeudi 9 mars</p> <p>Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon AOP Haricots Verts BIO Poêlés Quartiers d'Orange</p>	<p>vendredi 10 mars</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Flan Dubarry à la Ricotte Semoule BIO Gonflée Carottes de Région à la Crème Tarte façon Cheesecake</p>
Semaine	<p>lundi 13 mars</p> <p>Carottes & Panais BIO râpés Émincé de Porc de Région sauce Moutarde Riz BIO cuit façon Pilaf Meule de Savoie BIO Cookie aux Pépites de Chocolat</p>	<p>mardi 14 mars</p> <p>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Dos de Cabillaud, Sauce Paprika Blé BIO à la Tomate Fromage Râpé Français Clémentine</p>	<p>mercredi 15 mars</p> <p>Céleri BIO en Rémoulade Steak Haché de Boeuf BIO Français sauce Barbecue Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Camembert Comptée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons</p>	<p>jeudi 16 mars</p> <p>Oeufs Brouillés BIO au Fromage Haricots Verts BIO Persillés Mijotée de Lentilles Vertes BIO Petit Suisse Nature Banane BIO des Antilles</p>	<p>vendredi 17 mars</p> <p>Lasagnes de Boeuf Français Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Nectarine Française Lezsaisons</p>
Semaine	<p>lundi 20 mars</p> <p>Emincé de Porc de la Ferme de Challonges, Sauce Curry Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Pépinettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Meule de Savoie Salade d'Ananas</p>	<p>mardi 21 mars</p> <p>Macédoine, Navet & Carottes BIO Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO de Royans, sauce Crémée au Pesto Purée de Pomme HVE du Vuache Lezsaisons</p>	<p>mercredi 22 mars</p> <p>Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons Bolognaise aux Lentilles Vertes BIO Riz BIO Camarguais IGP Fromage Râpé Français Banane BIO des Antilles</p>	<p>jeudi 23 mars</p> <p>Sauté de Veau BIO Français aux Olives Céréales Gourmandes BIO Fondue de Poireaux BIO Yaourt Fermier BIO de Haute-Savoie façon Stracciatella</p>	<p>vendredi 24 mars</p> <p>Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Riz BIO cuit façon Pilaf Quartiers d'Orange</p>
Semaine	<p>lundi 27 mars</p> <p>Crème de Potimarron de Savoie BIO Lezsaisons Émincé de Poulet Français à la Crème Polenta BIO Tradition Yaourt à la Myrtille BIO de Minzier</p>	<p>mardi 28 mars</p> <p>Quenelle Nature BIO de Royans, Sauce Tomatée Haricots Beurre Sautés Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Comté AOP BIO Pomme BIO de Cercier</p>	<p>mercredi 29 mars</p> <p>Duo Céleri & Carotte BIO Râpés Émincé de Veau Français et Jus Riz BIO à la Ciboulette & Tomates Confités Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO du Crêt Joli Flan Chocolat, Lait BIO de Minzier</p>	<p>jeudi 30 mars</p> <p>Dos d'Eglefin sauce Aurore Boullghour BIO aux Epices Douces Carottes BIO Vichy Petit Suisse Nature Banane BIO des Antilles</p>	<p>Menu du Nord 31/03</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Boeuf BIO des Savoie en Carbonade Pommes de terre Grenailles BIO de la Somme Rôties Tarte au Sucre</p>