



## Restaurant Scolaire : SCIENTRIER

		lundi 1 mars	mardi 2 mars	mercredi 3 mars	jeudi 4 mars	vendredi 5 mars
<b>MENUS DU MOIS DE MARS 2021</b> Semaine 9 Semaine 10 Semaine 11 Semaine 12	9	<b>Soupe Mijotée Carotte &amp; PDT BIO au Cumin, Lezsaisons</b> <b>Diots de Haute-Savoie</b> <b>Polenta BIO à l'Abondance AOP</b> <b>Yaourt aux Fruits BIO de Minzier</b>	<b>Salade de Tortis BIO Tex-Mex</b> <b>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron</b> <b>Epinards au Lait BIO de Minzier</b> <b>Camembert</b> <b>Clémentines</b>	<b>Râpé de Céleri Savoyard &amp; Pomme BIO</b> <b>Emincé de Poulet Français sauce Trompettes de la Mort</b> <b>Semoule BIO Gonflée</b> <b>Endives Gratinées</b> <b>Panacotta, Coulis de Fraises Lezsaisons</b>	<b>Haricots Verts BIO Vinaigrette</b> <b>Quenelles Natures BIO du Royans en Béchamel</b> <b>Riz BIO cuit façon Pilaf</b> <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Banane BIO des Antilles</b>	<b>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette</b> <b>Estouffade de Boeuf Français en Pot au Feu Carottes, Navets, Poireaux &amp; PDT BIO</b> <b>Tarte aux Pommes BIO Leztroy</b>
	10	<b>Crème de Chou-Fleur Dubarry Lezsaisons</b> <b>Aiguillette de Poulet Français, Coulis Provençal</b> <b>Boulghour BIO Gonflé</b> <b>Raclette BIO de Savoie</b> <b>Kiwi</b>	<b>Carnaval 09/03</b> <b>Carottes de Savoie en Vinaigrette</b> <b>Ravioles BIO du Royans, Farce Champignons et Ail des Ours</b> <b>Fromage Râpé Français</b> <b>Bugnes</b>	<b>mercredi 10 mars</b> <b>Cake au Chèvre et Tomates Confites</b> <b>Rôti de Veau Français au Jus</b> <b>Pomme de Terre BIO au Four</b> <b>Salsifis en Persillade</b> <b>Fromage Blanc BIO de Minzier, Confiture de Mirabelles Lezsaisons</b>	<b>jeudi 11 mars</b> <b>Salade Verte de Saison</b> <b>Croziflette Leztroy aux Crozets BIO Alpina Savoie et Fromage de l'ENILV</b> <b>Purée de Pommes BIO Lezsaisons</b>	<b>vendredi 12 mars</b> <b>Terrine de Légumes BIO sauce Tartare</b> <b>Filet de Cabillaud sauce Paprika</b> <b>Riz BIO cuit façon Pilaf</b> <b>Abondance AOP des Pays de Savoie</b> <b>Quartiers d'Orange</b>
	11	<b>lundi 15 mars</b> <b>Coleslaw, Chou &amp; Carotte BIO</b> <b>Sauté de Veau BIO à la Provençale</b> <b>Céréales Gourmandes BIO</b> <b>Etuvée de Blettes BIO</b> <b>Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de Minzier</b>	<b>mardi 16 mars</b> <b>Céleri Rave BIO en Rémoulade</b> <b>Quiche au Fromage</b> <b>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO</b> <b>Petit Suisse Sucré</b> <b>Banane BIO des Antilles</b>	<b>mercredi 17 mars</b> <b>Crème Onctueuse aux Lentilles, Lezsaisons</b> <b>Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel &amp; Épices</b> <b>Purée Carottes &amp; PDT BIO</b> <b>Chèvre Demi-Sec d'Habère Poche</b> <b>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO</b>	<b>jeudi 18 mars</b> <b>Dés de Betteraves Rouges BIO</b> <b>Poisson Frais en Court-Mouillement</b> <b>Riz BIO Safrané</b> <b>Comté Fruité BIO</b> <b>Clémentines</b>	<b>vendredi 19 mars</b> <b>Batavia, Sauce Salade Leztroy</b> <b>Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais</b> <b>Crumble aux Pommes BIO des Pays de Savoie</b>
	12	<b>lundi 22 mars</b> <b>Salade de Coquillettes BIO de Savoie</b> <b>Rôti de Porc de Région au Curry</b> <b>Purée de Brocolis BIO</b> <b>Beaufort AOP de Haute-Maurienne</b> <b>Salade de Fruits Mangue Ananas</b>	<b>mardi 23 mars</b> <b>Macédoine, Carotte &amp; Navet BIO</b> <b>Filet de Merlu à l'Italienne</b> <b>Blé BIO à la Tomate</b> <b>Jus de Pommes BIO de Savoie</b> <b>Roulé Chocolat Leztroy</b>	<b>mercredi 24 mars</b> <b>Chou Chine BIO Cocktail</b> <b>Mini Quenelles natures du Royans façon Bouchée à la Reine</b> <b>Riz BIO cuit façon Pilaf</b> <b>Brie</b> <b>Purée Pomme Poire BIO Lezsaisons</b>	<b>jeudi 25 mars</b> <b>Méli-Mélo de Saison</b> <b>Boeuf BIO GAEC des Savoie Bourguignon</b> <b>Gratin Dauphinois, PDT des Pays de Savoie</b> <b>Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</b>	<b>vendredi 26 mars</b> <b>Salade de Lentilles Vertes BIO</b> <b>Oeufs Brouillés BIO à la Ciboulette</b> <b>Haricots Verts BIO Poêlés</b> <b>Tomme Fermière Rocheise</b> <b>Pomme BIO de Haute-Savoie</b>