

# Restaurant Scolaire : SERRIERES EN CHAUTAGNE

Pain BIO à chaque repas

## MENUS DU MOIS DE MARS 2024

	10	11	12	13	
Semaine	<p><b>lundi 4 mars</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p><b>Raviolis Champignons &amp; Ail des Ours BIO de Royans</b>, sauce Crémée au Pesto</p> <p>Fromage Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Purée Pomme &amp; Poire BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>mardi 5 mars</b></p> <p>Cake aux Olives Vertes <b>Leztroy</b></p> <p><b>Escalope de Porc HVE de La Ferme de Challonges</b> à la Moutarde</p> <p>Petits-Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p>Brie</p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Chevrier</b></p>	<p><b>mercredi 6 mars</b></p> <p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p>Émincé de Poulet <b>Français</b> à l'Italienne</p> <p><b>Pomme de terre Grenailles BIO</b> Rôties</p> <p><b>Abondance AOP</b></p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>jeudi 7 mars</b></p> <p><b>Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons &amp; Croûtons</b></p> <p>Dos de Cabillaud, Sauce Paprika</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Yaourt Nature BIO</b> du <b>GAEC de Tétaz</b></p>	<p><b>vendredi 8 mars</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Sauté de Veau BIO Français</b> au Curry</p> <p><b>Semoule BIO</b> Gonflée</p> <p><b>Carottes BIO</b> à la Crème</p> <p>Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 11 mars</b></p> <p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> façon <b>Leztroy</b></p> <p>Quiche au Fromage, <b>Oeufs BIO &amp; Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p> <p>Épinards Recette des Enfants au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p><b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b></p>	<p><b>mardi 12 mars</b></p> <p><b>Carottes &amp; Panais BIO</b> en Vinaigrette</p> <p>Crozziflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b></p> <p>Clémentine</p>	<p><b>mercredi 13 mars</b></p> <p>Soupe aux Légumes <b>Lezsaisons</b></p> <p>Émincé de Dinde <b>Française</b> à la Crème</p> <p><b>Bouloghour BIO</b> Gonflé</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Yaourt à la Myrtille BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>jeudi 14 mars</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p><b>Comté AOP BIO</b></p> <p>Quartiers d'Orange</p>	<p><b>vendredi 15 mars</b></p> <p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p><b>Steak Haché de Boeuf BIO Français</b> sauce Barbecue</p> <p><b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre</p> <p>Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 18 mars</b></p> <p>Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement</p> <p><b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés</p> <p>P'tit Suisse Sucré</p> <p>Sablé Vanille <b>Leztroy</b></p>	<p><b>mardi 19 mars</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-de-Royans</b>, Sauce Tomatée</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>mercredi 20 mars</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Lasagnes de Boeuf <b>Français, Lezsaisons</b></p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> façon Straciatella</p>	<p><b>jeudi 21 mars</b></p> <p>Crème Savoureuse d'Épinards <b>Lezsaisons</b></p> <p>Chipolata Grillée de la <b>Ferme de Challonges</b></p> <p>Purée de <b>Pommes de Terre &amp; Lait BIO</b></p> <p><b>Raclette IGP</b> de la <b>Fruitière des Bornes, Arbusigny</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix</b></p>	<p><b>Menu Asiatique 22/03</b></p> <p>Salade de <b>Chou Chine BIO</b> aux Parfums d'Asie</p> <p>Émincé de Poulet <b>Français</b> sauce Miel &amp; Soja</p> <p>Nouilles Sautées</p> <p>Poêlée de Légumes, <b>Carottes &amp; Haricots Verts BIO</b></p> <p>Compote Pomme &amp; Mangue <b>Lezsaisons</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 25 mars</b></p> <p><b>Crème de Potimarron BIO Lezsaisons</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p>Muffin Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p><b>mardi 26 mars</b></p> <p>Terrine <b>Carottes BIO &amp; Chou-Fleur &amp; Mayonnaise Lezsaisons</b></p> <p>Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes</p> <p><b>Riz BIO</b> à la Ciboulette &amp; Tomates Confites</p> <p><b>Blettes BIO</b> à la Béchamel</p> <p><b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Parquet à Gruffy</b> à la <b>Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>mercredi 27 mars</b></p> <p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Rôti de Porc <b>Français</b> sauce Curry</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p><b>Purée Pomme &amp; Framboise BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>jeudi 28 mars</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Carbonade de <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; Jura</b></p> <p><b>Pommes de Terre de Savoie</b> façon Potatoes</p> <p><b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b></p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>vendredi 29 mars</b></p> <p>Mélange de <b>Carottes BIO &amp; Maïs</b></p> <p><b>Torsades HVE à la farine de Pois et Blé &amp; sa Sauce Fromagère Lezsaisons</b></p> <p><b>Pommes BIO</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b></p>