

	10	11	12	13
Semaine	<b>10</b> lundi 6 mars <b>PDT BIO</b> en Parmentière Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Chevrier</b>	<b>11</b> lundi 13 mars <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> râpés Rôti de Porc de <b>Région</b> sauce à la Moutarde <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Meule de Savoie BIO</b> Cookie aux Pépites de Chocolat	<b>12</b> lundi 20 mars Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> Escalope de Porc de la <b>Ferme de Challonges</b> , Sauce Curry Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Meule de <b>Savoie</b> Ananas & Mangue, sirop de Vanille	<b>13</b> lundi 27 mars <b>Crème de Potimarron de Savoie BIO Lezsaisons</b> Émincé de Poulet <b>Français</b> à la Crème <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Yaourt à la Myrtille BIO</b> de <b>Minzier</b>
	<b>10</b> mardi 7 mars <b>Chou Chine BIO</b> Sauce Cocktail Chipolata Grillée de la <b>Ferme de Challonges</b> <b>Carottes BIO</b> & Petits-Pois Etuvés <b>Abondance AOP BIO</b> des <b>Pays de Savoie</b> <b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO Lezsaisons</b>	<b>11</b> mardi 14 mars <b>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</b> Dos de Cabillaud, Sauce Paprika <b>Blé BIO</b> à la Tomate Fromage Râpé <b>Français</b> Clémentine	<b>12</b> mardi 21 mars Macédoine, Navet & <b>Carottes BIO</b> <b>Raviolis Champignons &amp; Ail des Ours BIO</b> de <b>Royans</b> , sauce Crémée au Pesto <b>Purée de Pomme HVE</b> du <b>Vuache Lezsaisons</b>	<b>13</b> mardi 28 mars Salade de <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Colorée <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Royans</b> , Sauce Tomatée Haricots Beurre Sautés <b>Reblochon AOP</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>
	<b>10</b> jeudi 9 mars Salade Verte & Douce Vinaigrette Croziflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b> Quartiers d'Orange	<b>11</b> jeudi 16 mars Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> façon <b>Leztroy</b> <b>Oeufs Brouillés BIO</b> au Fromage <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	<b>12</b> jeudi 23 mars Méli-Mélo de Saison & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Sauté de <b>Veau BIO Français</b> aux Olives <b>Céréales Gourmandes BIO</b> Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b> façon Stracciatella	<b>13</b> jeudi 30 mars Salade Verte & Douce Vinaigrette Dos d'Eglefin sauce Aurore <b>Boulghour BIO</b> aux Epices Douces <b>Carottes BIO</b> Vichy <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>
	<b>10</b> vendredi 10 mars <b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Flan Dubarry à la Ricotte <b>Semoule BIO</b> Gonflée Carottes de <b>Région</b> à la Crème Tarte façon Cheesecake	<b>11</b> vendredi 17 mars Chiffonnade de Batavia, Vinaigrette Balsamique Lasagnes de Boeuf <b>Français</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Nectarine Française <b>Lezsaisons</b>	<b>12</b> vendredi 24 mars Cake au Chèvre et Tomates Confites Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> Quartiers d'Orange	<b>13</b> Menu du Nord 31/03 <b>Chou Rouge &amp; Blanc BIO</b> façon Coleslaw <b>Boeuf BIO des Savoie</b> en Carbonade <b>Pommes de terre Grenailles BIO</b> de la <b>Somme</b> Rôties Tarte au Sucre