

Restaurant Scolaire : CUSY ECOLE

MENUS DU MOIS DE MARS 2026

Pain BIO à chaque repas					
10 Semaine	lundi 2 mars	mardi 3 mars	mercredi 4 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars
	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Gruyère IGP , de Franche-Comté Clémentine	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde Pommes de Terre de Savoie au Four Carottes BIO Vichy Tomme Fermière de Reignier Pomme BIO de Lacroix, Cercier	Cake aux Olives Lez'troy Dos de Lieu Sauce Aurore Poêlée de Haricots Verts BIO Français Camembert des Pâtures Comtois Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons	Soupe au Chou Lezsaisons & Croûtons Oeufs BIO Français Brouillés au Fromage Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Muffin au Citron Lez'troy	Salade Verte & Vinaigrette Lez'troy Lasagnes de Boeuf Français Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier
11 Semaine	lundi 9 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
	Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO P'tit Colin Sauce Curry Blé BIO à la Tomate P'tit Suisse Sucré	Soupe de Potimarron BIO Lezsaisons Tartiflette Savoyarde Lez'troy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier	Salade Verte & Vinaigrette Lez'troy Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Crème Dessert Chocolat Lez'troy , au Lait BIO de Minzier	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie au Thon Quiche au Fromage, Oeufs BIO Français & Lait BIO de La Ferme de Minzier Purée de Brocolis BIO Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Sauté de Veau Français aux Olives Polenta BIO Tradition Fondue de Poireaux BIO Comté BIO AOP Seignemartin Quatre-Quarts Lez'troy
12 Semaine	lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	Menu Les Animaux Rigolos 20/03
	Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Pommes de Terre BIO Vapeur Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Minzier Brie des Pâtures Comtois Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	Céleri BIO Rémoulade Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt à l'abricot BIO de Minzier	Terrine de Brocolis BIO Lez'troy & Mayonnaise Lezsaisons Bolognaise de Boeuf BIO Français Torsades HVE Alpina Savoie Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Quartiers d'Orange BIO	Salade Verte, Vinaigrette Lez'troy & Dès de Gruyère IGP Gratin Crèmeux au Colin & Poireaux BIO Boulghour BIO Gonflé Banane des Antilles	Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Falafels Tomatisés BIO de Sassenages & Sauce Fromage Blanc BIO Purée de Carottes BIO au Cumin Emmental Râpé Français Gâteau au Miel de Haute-Savoie Lez'troy
13 Semaine	lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	Menu Les Héros Imaginaires 26/03	vendredi 27 mars
	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Ecrasé de PDT HVE de Savoie Légumes Sautés Sésame Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet à la Confiture de Fraises Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Lez'troy Dîot à la Vigneronne de La Maison Hofer, Challonges Purée de Pois Cassés BIO Carottes BIO Vichy Flan Vanille Lez'troy au Lait BIO de Minzier	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Gnocchis BIO Sauce Pesto Crèmeuse Sablé Minion Lez'troy Purée Pomme & Banane Lezsaisons	Soupe à l'Oignon Lez'troy & Croûtons Sauté de Boeuf BIO GAEC des Savoie & du Jura Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Meule de Savoie BIO Quartiers d'Orange BIO
14 Semaine	lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 1 avr.	jeudi 2 avr.	Menu de Pâques 03/04
	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Reblochon BIO AOP de La Fromagerie Peguet Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Lez'troy Raviolis Emmental & Basilic BIO de St-Jean Tomates Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Céleri BIO Rémoulade Tranche de Jambon Blanc Français Crozets BIO Alpina Savoie Crèmeux Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Framboises BIO Lezsaisons	Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons Boulettes de Boeuf BIO Français Sauce Câpres & Paprika Semoule BIO Alpina Savoie aux Epices Douces Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Camarguais BIO IGP Poêlée de Haricots Verts BIO Français Oeuf Chocolat au Lait & Coeur Lacté BIO, de Belledonne Crème Dessert Vanille Lez'troy , au Lait BIO de Minzier

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.