

	10	lundi 2 mars	mardi 3 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars
Semaine	10	<p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse</p> <p>Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Clémentine</p>	<p>Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde</p> <p>Pommes de Terre de Savoie au Four</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Tomme Fermière de Reignier</p> <p>Pomme BIO de Lacroix, Cercier</p>	<p>Soupe au Chou Lezsaisons & Croûtons</p> <p>Œufs BIO Français Brouillés au Fromage</p> <p>Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Muffin au Citron Leztroy</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Lasagnes de Boeuf Français</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p>
Semaine	11	<p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO</p> <p>P'tit Colin Sauce Curry</p> <p>Blé BIO à la Tomate</p> <p>P'tit Suisse Sucré</p>	<p>Soupe de Poïmarron BIO Lezsaisons</p> <p>Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP</p> <p>Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</p>	<p>Salade de Perlines HVE Alpina Savoie au Thon</p> <p>Quiche au Fromage, Œufs BIO Français & Lait BIO de La Ferme de Minzier</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>Sauté de Veau Français aux Olives</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin</p> <p>Quatre-Quarts Leztroy</p>
Semaine	12	<p>Colombo d'Aiguillette de Poulet Français</p> <p>Pommes de Terre BIO Vapeur</p> <p>Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Brie des Pâturages Comtois</p> <p>Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>Céleri BIO Rémoulade</p> <p>Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP</p> <p>Gratin Crémeux au Colin & Poireaux BIO</p> <p>Boulghour BIO Gonflé</p> <p>Banane des Antilles</p>	<p>Menu Les Animaux Rigolos 20/03</p> <p>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</p> <p>Bouchée Panée Coco & Curry Sauce Fromage Blanc BIO Fermier</p> <p>Purée de Carottes BIO au Cumin</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Gâteau au Miel de Haute-Savoie Leztroy</p>
Semaine	13	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny</p> <p>Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier</p>	<p>Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes</p> <p>Ecrasé de PDT HVE de Savoie</p> <p>Légumes Sautés Sésame</p> <p>Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Fraises Lezsaisons</p>	<p>Menu Les Héros Imaginaires 26/03</p> <p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette</p> <p>Gnocchis BIO Sauce Pesto Crémeuse</p> <p>Sablé Minion Leztroy</p> <p>Purée Pomme & Banane Lezsaisons</p>	<p>Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons</p> <p>Sauté de Boeuf BIO GAEC des Savoie & du Jura</p> <p>Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Quartiers d'Orange BIO</p>
Semaine	14	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO</p> <p>Reblochon Fruittier AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Raviolis Emmental & Basilic BIO de St-Jean Tomatés</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons</p> <p>Boulettes de Boeuf BIO Français Sauce Câpres & Paprika</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie aux Epices Douces</p> <p>Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises</p> <p>Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</p>	<p>Menu de Pâques 03/04</p> <p>Chili Sin Carne, au Pois BIO Français</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Œuf Chocolat au Lait & Coeur Lacté BIO, de Belledonne</p> <p>Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>