



## Restaurant Scolaire : MASSIGNIEU DE RIVES

Pain BIO à chaque repas

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