

## Restaurant Scolaire : MASSIGNIEU DE RIVES

Pain BIO à chaque repas

		lundi 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	jeudi 1 avril	Vendredi Saint 02/04
13 Semaine		<b>Carottes BIO</b> sauce <b>Leztroy</b> Émincé de Poulet <b>Français</b> à la Crème Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Petit Suisse Sucré Brioche Tressée	Râpé de <b>Céleri BIO</b> en Rémoulade <b>Pois Chiches &amp; Carottes BIO</b> sauce Tomate Riz Basmati <b>La Dent du Chat BIO</b> Quartiers d'Orange	<b>Chou Chine BIO</b> Cocktail Chipolata de <b>Région</b> Grillée <b>Polenta BIO</b> Tradition Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Panacotta Passion <b>Leztroy</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus <b>Pommes de Terre Grenailles BIO</b> Rôties Fromage de Chèvre de <b>Vions</b> <b>Compote Pomme &amp; Banane BIO</b>	<b>Oeuf Dur BIO</b> Mayonnaise Cabillaud, Huile d'Olive & Citron <b>Boullghour BIO</b> aux Epices Douces <b>Blettes BIO</b> Béchamel Tarte Façon Cheese Cake
	14 Semaine	Lundi de Pâques 05/04  FÉRIÉ	<b>Betterave Rouge BIO</b> Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Quenelles aux Légumes BIO</b> du <b>Royans</b> Béchamel <b>Riz &amp; Quinoa Rouge BIO</b> <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>mercredi 7 avril</b> <b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette Boulettes de <b>Boeuf BIO</b> façon Kefta <b>Semoule BIO</b> de <b>Chambéry</b> <b>Comté Fruité BIO</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b>	<b>jeudi 8 avril</b> Salade de <b>Pommes de Terre de Savoie</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Camembert <b>Banane BIO</b>	<b>vendredi 9 avril</b> Salade Verte, Vinaigrette Balsamique Jambon Blanc <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> au Beurre Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Purée Pomme Poire BIO Lezsaisons</b>
		<b>Vacances Scolaires 12/04</b>	<b>mardi 13 avril</b> Macédoine, <b>Carotte &amp; Navet BIO</b> Sauté de Porc de <b>Région</b> à l'échalote Mijotée de <b>Lentilles Vertes BIO</b> <b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b> Kiwi	<b>mercredi 14 avril</b> Salade Verte du Moment Merlu en Court-Mouillement <b>Croés BIO</b> cuit Pilaf Gratin de <b>Blettes BIO</b> Crème Dessert <b>Leztroy</b> Vanille au <b>Lait BIO</b> de la <b>Ferme de Minzier</b>	<b>jeudi 15 avril</b> Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> Meule de <b>Chartreuse</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b>	<b>vendredi 16 avril</b> Mélange de <b>Carottes BIO</b> & Maïs Blanquette de <b>Veau BIO</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt Fermier BIO</b> Nature sucré <b>GAEC Tétaz</b>
	16 Semaine	<b>lundi 19 avril</b> Terrine de <b>Légumes BIO</b> sauce Tartare Diots <b>Savoyards</b> Rôtis <b>Crozels BIO Alpina Savoie</b> <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> Ananas & Mangué, Sirop de Vanille	<b>mardi 20 avril</b> Saucisson <b>Rochois</b> & Cornichon Eglefin sauce Aurore <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés <b>Blé BIO</b> au Beurre <b>Pomme BIO</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b>	<b>mercredi 21 avril</b> Radis Roses de Saison et Beurre Sauté de Canard <b>Français</b> au Jus Purée de Pois Cassés <b>Carottes BIO</b> à la Crème <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la <b>Confiture de Framboises BIO Lezsaisons</b>	<b>jeudi 22 avril</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Boeuf BIO GAEC des Deux Savoie</b> , sauce Forestière Écrasé de <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Reblochon AOP Fermier</b> Gâteau Pain de Gènes	<b>vendredi 23 avril</b> Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Quiche au Fromage Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Compote Pommes &amp; Châtaignes BIO Lezsaisons</b>
		<b>17 Semaine</b>	<b>Rentrée Scolaire 26/04</b> <b>Betterave Rouge BIO</b> Vinaigrette <b>Leztroy</b> Cappelletti du <b>Royans</b> Épinard Ricotta, Coulis Provençal <b>Leztroy</b> Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Chevrier</b>	<b>mardi 27 avril</b> <b>Carottes BIO</b> façon Coleslaw Aiguillette de Poulet <b>Français</b> au Curry Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Beaufort AOP</b> de <b>Haute-Maurienne</b> Cake Marbré <b>Leztroy</b>	<b>mercredi 28 avril</b> Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate <b>Leztroy</b> Escalope de Porc de <b>Rhône-Alpes</b> sauce Moutarde <b>PDT BIO</b> façon Potatoes <b>Navets BIO</b> Poêlés Crème Caramel au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	<b>jeudi 29 avril</b> Râpé de <b>Céleri BIO</b> en Rémoulade Poisson Frais sauce Dugléré <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b> à la Confiture de Cerise <b>Lezsaisons</b>