

Restaurant Scolaire : VIMINES ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MARS 2024

		Pain BIO à chaque repas				
Semaine	10	lundi 4 mars Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO de Royans, sauce Crémée au Pesto Fromage Râpé Français Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	mardi 5 mars Cake aux Olives Vertes Leztroy Escalope de Porc HVE de La Ferme de Challonges à la Moutarde Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Brie Pomme BIO de Chevrier	mercredi 6 mars Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Émincé de Poulet Français à l'Italienne Pomme de terre Grenailles BIO Rôties Abondance AOP Banane BIO des Antilles	jeudi 7 mars Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons Dos de Cabillaud, Sauce Paprika Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt Nature BIO du GAEC de Tétaz	vendredi 8 mars Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Sauté de Veau BIO Français au Curry Semoule BIO Gonflée Carottes BIO à la Crème Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier
	11	lundi 11 mars Salade de Lentilles Vertes BIO façon Leztroy Quiche au Fromage, Oeufs BIO & Lait BIO du Crêt Joli Épinards Recette des Enfants au Lait BIO de Minzier Purée de Pomme HVE Lezsaisons	mardi 12 mars Carottes & Panais BIO en Vinaigrette Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon AOP Clémentine	mercredi 13 mars Soupe aux Légumes Lezsaisons Émincé de Dinde Française à la Crème Boughour BIO Gonflé Fondue de Poireaux BIO Yaourt à la Myrtille BIO de Minzier	jeudi 14 mars Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Comté AOP BIO Quartiers d'Orange	vendredi 15 mars Céleri Rave BIO en Rémoulade Steak Haché de Boeuf BIO Français sauce Barbecue Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO du Crêt Joli
	12	lundi 18 mars Parmentière de Pommes de Terre BIO Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement Haricots Verts BIO Poêlés P'tit Suisse Sucré Sablé Vanille Leztroy	mardi 19 mars Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans, Sauce Tomatée Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Meule de Savoie BIO Banane BIO des Antilles	mercredi 20 mars Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Lasagnes de Boeuf Français, Lezsaisons Fromage Blanc BIO de Minzier façon Stracciatella	jeudi 21 mars Crème Savoureuse d'Épinards Lezsaisons Chipolata Grillée de la Ferme de Challonges Purée de Pommes de Terre & Lait BIO Raclette IGP de la Fruitière des Bornes, Arbusigny Pomme BIO de Chez Lacroix	Menu Asiatique 22/03 Salade de Chou Chine BIO aux Parfums d'Asie Émincé de Poulet Français sauce Miel & Soja Nouilles Sautées Poêlée de Légumes, Carottes & Haricots Verts BIO Compote Pomme & Mangue Lezsaisons
	13	lundi 25 mars Crème de Potimarron BIO Lezsaisons Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Muffin Chocolat Leztroy	mardi 26 mars Terrine Carottes BIO & Chou-Fleur & Mayonnaise Lezsaisons Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes Riz BIO à la Ciboulette & Tomates Confites Blettes BIO à la Béchamel Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet à Gruffy à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	mercredi 27 mars Céleri Rave BIO en Rémoulade Rôti de Porc Français sauce Curry Polenta BIO Tradition Bûche de Chèvre Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaisons	jeudi 28 mars Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Carbonade de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Pommes de Terre de Savoie façon Potatoes Tome AOP des Bauges Banane BIO des Antilles	vendredi 29 mars Mélange de Carottes BIO & Maïs Torsades HVE à la farine de Pois et Blé & sa Sauce Fromagère Lezsaisons Pommes BIO Caramélisées Lezsaisons