

Restauration Scolaire : ANNECY LE VIEUX

MENUS DU MOIS DE MARS 2019

| | 10 | | | | | |
|---------|----|---|---|---|---|---|
| Semaine | 10 | lundi 4 mars Betterave BIO Mimosa Cappelletti du Royans Épinard Ricotta, Coulis Provençal Leztroy Camembert Clémentines | Mardi Gras 05/03 Soupe à l' Oignon BIO & Croûtons Escalope de Porc de Région Provençale Mijotée de Lentilles Vertes BIO Comté BIO Râpé, pour la Soupe Bugnes | mercredi 6 mars Coleslaw, Chou & Carotte BIO Filet de Merlu aux Epices Céréales Gourmandes BIO Endives Braisées Yaourt aux Fruits BIO de Minzier | jeudi 7 mars Petit Radis Primeurs et Beurre Émincé de Poulet Français sauce Coco/Vanille Riz BIO Safrané cuit Pilaf Epinards Pointe de Crème Crème Caramel au Lait BIO | vendredi 8 mars Salade Verte & Douce Vinaigrette Estouffade de Boeuf Français en Pot au Feu Carottes, Navets, Poireaux & PDT BIO Tomme Fermière Rochoise Pomme BIO de Cercier |
| | 11 | lundi 11 mars Céleri Rave BIO en Rémoulade Dos de Cabillaud à l'Italienne Blé BIO à la Tomate La Dent du Chat BIO Compote Pomme & Poire BIO | mardi 12 mars Carottes BIO Râpées Vinaigrette Émincé de Porc de Région au Cumin Tortis BIO Alpina Savoie Etuvée de Blettes BIO Muffin's Chocolat | mercredi 13 mars Salade de Haricots Verts BIO Rôti de Veau Français et Jus Gratin de Pommes de Terre BIO Morbier BIO AOP Marcel Petite Kiwi | jeudi 14 mars Méli-Mélo de Saison Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Purée de Brocolis BIO Boullghour BIO Gonflé Yaourt Fermier BIO de Minzier au Coulis de Fruits Leztroy | Fête de la Saint-Patrick 15/03 Salade Verte de Saison Fish & Chips Fromage Blanc & Compotée de Pommes BIO à la Cannelle |
| | 12 | lundi 18 mars Macédoine, Carotte & Navet BIO Diots de Haute-Savoie Polenta BIO de Savoie Tradition Raclette BIO de Savoie Mangue & Ananas, Sirop Vanille | mardi 19 mars Salade de Riz BIO Colorée Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au Lait BIO de Minzier Petit Suisse Sucré Orange | mercredi 20 mars Chou Chine BIO Cocktail Aiguillette de Poulet Français en Colombo Coquillettes BIO Alpina Savoie Brie Pomme BIO de Cercier Caramélisées | jeudi 21 mars PDT BIO en Parmentière Bourguignon de Boeuf BIO Savoyard Carottes BIO Vichy Abondance AOP de Pers-Jussy Banane BIO | Carnaval de Rio 22/03 Salade aux Couleurs du Brésil Sauté de Volaille Copacabana Purée de Patate Douce & PDT BIO Panacotta Coco Coulis Mangue |
| | 13 | lundi 25 mars Salade de Lentilles Vertes BIO Haut de Cuisse de Poulet Français Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Tomette BIO de Yenne Pomme BIO de Cercier | mardi 26 mars Radis Roses de Saison et Beurre Blanquette de Veau BIO Riz BIO cuit façon Pilaf Jus de Pommes BIO Lacroix & Génoise | mercredi 27 mars Céleri Rave BIO en Rémoulade Quiche au Fromage Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Fromage Blanc BIO de Minzier à la Crème de Marron Leztroy | jeudi 28 mars Chiffonnade de Batavia, Vinaigrette Balsamique Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Sablé Citron | vendredi 29 mars Terrine de Carottes & Brocolis BIO , sauce Tartare Poisson Frais en Court-Mouillement Pommes de Terre BIO au Four Comté BIO Marcel Petite Clémentines |