

Restaurant Scolaire : BELLECOMBE EN BAUGES

MENUS DU MOIS DE MARS 2019

		10	Mardi Gras 05/03	jeudi 7 mars	vendredi 8 mars
Semaine	10	lundi 4 mars Betterave BIO Mimosa Cappelletti du Royans Épinard Ricotta, Coulis Provençal Leztroy Camembert Clémentines	Soupe à l' Oignon BIO & Croûtons Escalope de Porc de Région Provençale Mijotée de Lentilles Vertes BIO Comté BIO Râpé, pour la Soupe Bugnes	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	Salade Verte & Douce Vinaigrette Estouffade de Boeuf Français en Pot au Feu Carottes, Navets, Poireaux & PDT BIO Tomme BIO de Chindrieux 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 Purée de Brocolis BIO Muffin's Chocolat	jeudi 14 mars Méli-Mélo de Saison Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Sablé Citron	vendredi 15 mars Crème de Chou-Fleur & PDT BIO , Céréales Quenelles BIO de Royans Façon Bouchée à la Reine Riz BIO cuit façon Pilaf Chèvre Demi-Sec de Vions Banane BIO
	12	lundi 18 mars Macédoine, Carotte & Navet BIO Diots de Haute-Savoie Polenta BIO de Savoie Tradition Saget BIO de Chindrieux Mangue & Ananas, Sirop Vanille	mardi 19 mars Saucisson Haut-Savoyard Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au Lait BIO de Minzier Petit Suisse Sucré Orange	jeudi 21 mars PDT BIO en Parmentière Bourguignon de Boeuf BIO Savoyard Carottes BIO Vichy Abondance AOP de Pers-Jussy Banane BIO	vendredi 22 mars Salade Verte de Saison Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon Fermier AOC Rochois / Nature Yaourt Fermier BIO de Gruffy au Coulis de Fruits Leztroy
	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	jeudi 28 mars Chiffonnade de Batavia, Vinaigrette Balsamique Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Etuvée de Blettes BIO Boullghour BIO Gonflé Panacotta Myrtilles	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