

Restaurant Scolaire : BELLECOMBE EN BAUGES

MENUS DU MOIS DE MARS 2023

	10	11	12	13
Semaine	<p>lundi 6 mars</p> <p>PDT BIO en Parmentière Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Purée de Brocolis BIO Tome AOP des Bauges Pomme BIO de Chevrier</p>	<p>mardi 7 mars</p> <p>Chou Chine BIO Sauce Cocktail Chipolata Grillée de la Ferme de Challonges Carottes BIO & Petits-Pois Etuvés Abondance AOP BIO des Pays de Savoie Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons</p>	<p>jeudi 9 mars</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon AOP Quartiers d'Orange</p>	<p>vendredi 10 mars</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Flan Dubarry à la Ricotte Semoule BIO Gonflée Carottes de Région à la Crème Tarte façon Cheesecake</p>
Semaine	<p>lundi 13 mars</p> <p>Carottes & Panais BIO râpés Rôti de Porc de Région sauce à la Moutarde Riz BIO cuit façon Pilaf Meule de Savoie BIO Cookie aux Pépites de Chocolat</p>	<p>mardi 14 mars</p> <p>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Dos de Cabillaud, Sauce Paprika Blé BIO à la Tomate Fromage Râpé Français Clémentine</p>	<p>jeudi 16 mars</p> <p>Salade de Lentilles Vertes BIO façon Leztroy Oeufs Brouillés BIO au Fromage Haricots Verts BIO Persillés Banane BIO des Antilles</p>	<p>vendredi 17 mars</p> <p>Chiffonnade de Batavia, Vinaigrette Balsamique Lasagnes de Boeuf Français Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Nectarine Française Lezsaisons</p>
Semaine	<p>lundi 20 mars</p> <p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Escalope de Porc de la Ferme de Challonges, Sauce Curry Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Meule de Savoie Ananas & Mangue, sirop de Vanille</p>	<p>mardi 21 mars</p> <p>Macédoine, Navet & Carottes BIO Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO de Royans, sauce Crémée au Pesto Purée de Pomme HVE du Vuache Lezsaisons</p>	<p>jeudi 23 mars</p> <p>Méli-Mélo de Saison & Vinaigrette Leztroy Sauté de Veau BIO Français aux Olives Céréales Gourmandes BIO Fondue de Poireaux BIO Yaourt Fermier BIO de Haute-Savoie façon Stracciatella</p>	<p>vendredi 24 mars</p> <p>Cake au Chèvre et Tomates Confites Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Quartiers d'Orange</p>
Semaine	<p>lundi 27 mars</p> <p>Crème de Potimarron de Savoie BIO Lezsaisons Émincé de Poulet Français à la Crème Polenta BIO Tradition Yaourt à la Myrtille BIO de Minzier</p>	<p>mardi 28 mars</p> <p>Salade de Coquillettes BIO Alpina Savoie Colorée Quenelle Nature BIO de Royans, Sauce Tomatée Haricots Beurre Sautés Reblochon AOP Pomme BIO de Cercier</p>	<p>jeudi 30 mars</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Dos d'Eglefin sauce Aurore Boulghour BIO aux Epices Douces Carottes BIO Vichy Banane BIO des Antilles</p>	<p>Menu du Nord 31/03</p> <p>Chou Rouge & Blanc BIO façon Coleslaw Boeuf BIO des Savoie en Carbonade Pommes de terre Grenailles BIO de la Somme Rôties Tarte au Sucre</p>