



Restaurant Scolaire : VIRIEU ECOLE

Pain BIO à chaque repas

		lundi 1 mars	mardi 2 mars	mercredi 3 mars	jeudi 4 mars	vendredi 5 mars
MENUS DU MOIS DE MARS 2021	Semaine 9	<p>Soupe Mijotée Carotte & PDT BIO au Cumin, Lezsaisons</p> <p>Diots de Haute-Savoie</p> <p>Polenta BIO à l'Abondance AOP</p> <p>Yaourt aux Fruits BIO de Minzier</p>	<p>Salade de Tortis BIO Tex-Mex</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Epinards au Lait BIO de Minzier</p> <p>Camembert</p> <p>Clémentines</p>	<p>Râpé de Céleri Savoyard & Pomme BIO</p> <p>Emincé de Poulet Français sauce Trompettes de la Mort</p> <p>Semoule BIO Gonflée</p> <p>Endives Gratinées</p> <p>Panacotta, Coulis de Fraises Lezsaisons</p>	<p>Haricots Verts BIO Vinaigrette</p> <p>Quenelles Natures BIO du Royans en Béchamel</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>La Dent du Chat BIO</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Estouffade de Boeuf Français en Pot au Feu</p> <p>Carottes, Navets, Poireaux & PDT BIO</p> <p>Tarte aux Pommes BIO Leztroy</p>
	Semaine 10	<p>Crème de Chou-Fleur Dubarry Lezsaisons</p> <p>Aiguillette de Poulet Français, Coulis Provençal</p> <p>Boulghour BIO Gonflé</p> <p>Saget BIO de Chindrieux</p> <p>Kiwi</p>	<p>Carnaval 09/03</p> <p>Carottes de Savoie en Vinaigrette</p> <p>Ravioles BIO du Royans, Farce Champignons et Ail des Ours</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Bugnes</p>	<p>Cake au Chèvre et Tomates Confites</p> <p>Rôti de Veau Français au Jus</p> <p>Pomme de Terre BIO au Four</p> <p>Salsifis en Persillade</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier, Confiture de Mirabelles Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte de Saison</p> <p>Croziflette Leztroy aux Crozets BIO Alpina Savoie et Fromage de l'ENILV</p> <p>Purée de Pommes BIO Lezsaisons</p>	<p>Terrine de Légumes BIO sauce Tartare</p> <p>Filet de Cabillaud sauce Paprika</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Abondance AOP des Pays de Savoie</p> <p>Quartiers d'Orange</p>
	Semaine 11	<p>lundi 15 mars</p> <p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO</p> <p>Sauté de Veau BIO à la Provençale</p> <p>Céréales Gourmandes BIO</p> <p>Etuvée de Blettes BIO</p> <p>Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de Minzier</p>	<p>mardi 16 mars</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Quiche au Fromage</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO</p> <p>Petit Suisse Sucré</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>mercredi 17 mars</p> <p>Crème Onctueuse aux Lentilles, Lezsaisons</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices</p> <p>Purée Carottes & PDT BIO</p> <p>Chèvre Demi-Sec de Vions</p> <p>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO</p>	<p>jeudi 18 mars</p> <p>Dés de Betteraves Rouges BIO</p> <p>Poisson Frais en Court-Mouillement</p> <p>Riz BIO Safrané</p> <p>Comté Fruité BIO</p> <p>Clémentines</p>	<p>vendredi 19 mars</p> <p>Batavia, Sauce Salade Leztroy</p> <p>Torsades BIO de Chambéry et Boeuf BIO en Bolognaise</p> <p>Crumble aux Pommes BIO des Pays de Savoie</p>
	Semaine 12	<p>lundi 22 mars</p> <p>Salade de Coquillettes BIO de Savoie</p> <p>Rôti de Porc de Région au Curry</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Beaufort AOP de Haute-Maurienne</p> <p>Salade de Fruits Mangué Ananas</p>	<p>mardi 23 mars</p> <p>Macédoine, Carotte & Navet BIO</p> <p>Filet de Merlu à l'Italienne</p> <p>Blé BIO à la Tomate</p> <p>Jus de Pommes BIO de Savoie</p> <p>Roulé Chocolat Leztroy</p>	<p>mercredi 24 mars</p> <p>Chou Chine BIO Cocktail</p> <p>Mini Quenelles natures du Royans façon Bouchée à la Reine</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Brie</p> <p>Purée Pomme Poire BIO Lezsaisons</p>	<p>jeudi 25 mars</p> <p>Méli-Mélo de Saison</p> <p>Boeuf BIO GAEC des Savoie Bourguignon</p> <p>Gratin Dauphinois, PDT des Pays de Savoie</p> <p>Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</p>	<p>vendredi 26 mars</p> <p>Salade de Lentilles Vertes BIO</p> <p>Oeufs Brouillés BIO à la Ciboulette</p> <p>Haricots Verts BIO Poêlés</p> <p>Tomme BIO de Chindrieux</p> <p>Pomme BIO de Haute-Savoie</p>