

		Potage frais du jour						
Semaine	10	<b>lundi 4 mars</b> <b>Betterave BIO</b> Mimosa Cappelletti du <b>Royans</b> Épinard Ricotta, Coulis Provençal <b>Leztroy</b> Camembert Clémentines	<b>Mardi Gras 05/03</b> Soupe à l' <b>Oignon BIO</b> & Croûtons Escalope de Porc de <b>Région</b> Provençale Mijotée de <b>Lentilles Vertes BIO</b> <b>Comté BIO</b> Râpé, pour la Soupe Bugnes	<b>mercredi 6 mars</b> Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Filet de Merlu aux Epices <b>Céréales Gourmandes BIO</b> Endives Braisées <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>jeudi 7 mars</b> Petit Radis Primeurs et Beurre Émincé de Poulet <b>Français</b> sauce Coco/Vanille <b>Riz BIO</b> Safrané cuit Pilaf Epinards Pointe de Crème Crème Caramel au <b>Lait BIO</b>	<b>vendredi 8 mars</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette Etouffade de Boeuf <b>Français</b> en Pot au Feu <b>Carottes, Navets, Poireaux &amp; PDT BIO</b> <b>Tomme BIO</b> de <b>Chindrieux</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>samedi 9 mars</b> Salade d'Endives Vinaigrette Sauté d'Agneau aux Oignons <b>Semoule BIO</b> Gonflée Fromage de Région Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b>	<b>dimanche 10 mars</b> <b>Chou Rouge BIO</b> en Vinaigrette Escalope de Veau Forestière <b>Polenta BIO</b> à l'Ancienne Fromage de Région Moelleux Chocolat
	11	<b>lundi 11 mars</b> <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Dos de Cabillaud à l'Italienne <b>Blé BIO</b> à la Tomate <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Compote Pomme &amp; Poire BIO</b>	<b>mardi 12 mars</b> <b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette Émincé de Porc de <b>Région</b> au Cumin <b>Tortis BIO Alpina Savoie</b> Purée de <b>Brocolis BIO</b> Muffin's Chocolat	<b>mercredi 13 mars</b> Salade de <b>Haricots Verts BIO</b> Rôti de Veau <b>Français</b> et Jus Gratin de <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Morbier BIO AOP</b> Marcel Petite Kiwi	<b>jeudi 14 mars</b> Méli-Mélo de Saison Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Boeuf <b>Charolais</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Sablé Citron	<b>vendredi 15 mars</b> Crème de <b>Chou-Fleur &amp; PDT BIO</b> , Céréales <b>Quenelles BIO</b> de <b>Royans</b> Façon Bouchée à la Reine <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Chèvre Demi-Sec de <b>Vlons</b> <b>Banane BIO</b>	<b>samedi 16 mars</b> Terrine Campagnarde, Cornichon Filet de Merlu sauce Crème Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Fromage de Région Salade de Fruits Frais	<b>dimanche 17 mars</b> Mesclun de Saison Pintade Fermière Rôtie Purée de <b>Pommes de Terre BIO</b> Fromage de Région Entremet Fruits Rouges
	12	<b>lundi 18 mars</b> Macédoine, <b>Carotte &amp; Navet BIO</b> Diots de <b>Haute-Savoie</b> <b>Polenta BIO</b> de <b>Savoie</b> Tradition <b>Saget BIO</b> de <b>Chindrieux</b> Mangue & Ananas, Sirop Vanille	<b>mardi 19 mars</b> Saucisson <b>Haut-Savoyard</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Petit Suisse Sucré Orange	<b>mercredi 20 mars</b> <b>Chou Chine BIO</b> Cocktail Aiguillette de Poulet <b>Français</b> en Colombo <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b> Caramélisées	<b>jeudi 21 mars</b> <b>PDT BIO</b> en Parmentière Bourguignon de <b>Boeuf BIO Savoyard</b> <b>Carottes BIO</b> Vichy <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> <b>Banane BIO</b>	<b>vendredi 22 mars</b> Salade Verte de Saison Croziflette Savoyarde aux <b>Croquets BIO Alpina Savoie</b> et <b>Reblochon Fermier AOC Rochois / Nature</b> <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Gruffy</b> au Coulis de Fruits <b>Leztroy</b>	<b>samedi 23 mars</b> <b>Betteraves BIO</b> & Maïs Rôti de Porc à l'Italienne Haricots Lingots Tomatés Fromage de Région Gâteau Amandes & Oranges Confités	<b>dimanche 24 mars</b> Sardines à l'Huile d'Olive Hachis Parmentier, <b>PDT BIO</b> Salade Verte du Moment Fromage de Région <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b> Cuite au Four
13	<b>lundi 25 mars</b> Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> <b>Tomette BIO</b> de <b>Yenne</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>mardi 26 mars</b> Radis Roses de Saison et Beurre Blanquette de <b>Veau BIO</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Jus de <b>Pommes BIO Lacroix &amp; Génoise</b>	<b>mercredi 27 mars</b> <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Quiche au Fromage Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Crème de Marron <b>Leztroy</b>	<b>jeudi 28 mars</b> Chiffonnade de Batavia, Vinaigrette Balsamique <b>Steak Haché de Boeuf BIO &amp; Jus</b> Etuvée de <b>Blettes BIO</b> <b>Boullghour BIO</b> Gonflé Panacotta Myrtilles	<b>vendredi 29 mars</b> Terrine de <b>Carottes &amp; Brocolis BIO</b> , sauce Tartare Poisson Frais en Court-Mouillement <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four <b>Comté BIO</b> Marcel Petite Clémentines	<b>samedi 30 mars</b> Jambon Cru de Montagne <b>Quenelles Natures BIO</b> du <b>Royans</b> en Béchamel Riz Basmati Fromage de Région Salade de Fruits Frais	<b>dimanche 31 mars</b> Batavia, Sauce Salade <b>Leztroy</b> Jambonneau au Bouillon Farfalles Pointe d'Huile d'Olive Petit Suisse Sucré Moelleux Praliné	