



## Restaurant Scolaire : ARCHAMPS

Pain BIO à chaque repas

		Rentrée Scolaire 09/03	Carnaval 10/03	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
<b>MENUS DU MOIS DE MARS 2020</b>	Semaine 11	<b>Carottes BIO</b> Râpées Tout Simplement <b>Raviolis BIO</b> du <b>Royans</b> Emmental Basilic et Coulis Provençal Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Betterave Rouge BIO</b> Vinaigrette Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Boulghour BIO</b> Gonflé Bugnes	Soupe à l' <b>Oignon BIO</b> & Croûtons Aiguillettes de Poulet sauce Stroganoff Gratin Dauphinois, <b>PDT BIO</b> <b>Comté Fruité BIO</b> Clémentines	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Longe de Porc de <b>Région</b> sauce Curry <b>Polenta BIO</b> au Fromage Etuvée de <b>Blettes BIO</b> Panacotta à la <b>Confiture Leztroy</b>
	Semaine 12	<b>Carotte &amp; Chou Dur BIO</b> façon Coleslaw Filet de Merlu à l'Italienne <b>Blé BIO</b> à la Tomate <b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b> <b>Compote Pomme &amp; Poire BIO</b> Lezsaisons	Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Quiche au Fromage Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Petit Suisse Sucré Orange	Batavia, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Croziflette <b>Leztroy</b> aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> et Fromage de <b>l'ENILV</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la <b>Confiture Leztroy</b>	Salade de <b>Haricots Verts BIO</b> <b>Boeuf BIO GAEC des Savoie</b> Bourguignon Purée de Pommes de Terre de <b>Savoie</b> <b>Jus de Pommes BIO</b> de <b>Savoie</b> Roulé Chocolat
	Semaine 13	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade <b>Quenelles Natures BIO</b> du <b>Royans</b> en Béchamel <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b> à la <b>Crème de Marron BIO d'Ardèche</b>	Cake au Chèvre et Tomates Confites Emincé de <b>Veau BIO</b> façon Tajine <b>Semoule BIO</b> Gonflée <b>Légumes BIO</b> à l'Orientale Salade de Fruits Mangué Ananas	Terrine de <b>Légumes BIO</b> sauce Tartare Poisson Frais en Court-Mouillement <b>Pomme de Terre BIO</b> au Four <b>Abondance AOP</b> des <b>Pays de Savoie</b> <b>Banane BIO</b>	Chiffonnade de Batavia, Vinaigrette Balsamique Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Boeuf <b>Charolais</b> Crumble aux <b>Pommes BIO</b> de <b>Cercier</b>
	Semaine 14	<b>Carottes BIO</b> sauce <b>Leztroy</b> Sauté de Porc de <b>Rhône-Alpes</b> à l'échalote Croés <b>Alpina Savoie</b> Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b>	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés Tomme de <b>Chindrieux</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>PDT BIO</b> en Parmentière Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> <b>La Dent du Chat BIO</b> Orange	Salade Verte & Douce Vinaigrette Riz Basmati <b>Pois Chiches &amp; Carottes BIO</b> sauce Tomate Tarte au Flan, <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>