

## Restaurant Scolaire : ARCHAMPS ECOLE

Pain BIO à chaque repas

Pain BIO à chaque repas					
11	lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	Menu Irlandais 14/03
11 Semaine	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Raviolis Champignons &amp; Aïl des Ours BIO de <b>Royans</b>, sauce Crémée au Pesto</p> <p>Emmental Râpé <b>Français</b></p> <p>Flan Vanille <b>Lez'troy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Sauté de Filet de Poulet <b>Français Nouvelle Agriculture</b> à l'Italienne</p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Purée <b>Carottes BIO</b> &amp; Cumin</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix, Cercier</b></p>	<p>Cake aux Olives <b>Lez'troy</b></p> <p>Dos de Lieu sauce Paprika</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO <b>Français</b></p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Lez'troy</b> &amp; <b>Dès de Gruyère IGP</b></p> <p><b>Steak Haché de Bœuf BIO</b> <b>Français</b> &amp; son Jus</p> <p><b>Torsades BIO</b> <b>Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Abricot BIO</b> <b>Lez'saisons</b></p>	<p><b>Soupe de Panais &amp; Légumes BIO</b> <b>Lez'saisons</b></p> <p>Chipolata Grillée de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b></p> <p>Écrasé de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Petits-Pois cuits à l'Etuvée</p> <p>Tarte façon Cheesecake <b>Lez'troy</b></p>
12	lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
12 Semaine	<p><b>Velouté de Poireaux BIO</b> <b>Lez'saisons</b></p> <p>Croziflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO</b> <b>Alpina Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b></p> <p>Clémentine</p>	<p>Saucisson de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b> &amp; Cornichon</p> <p>Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b> de <b>La Ferme de Minzier</b></p> <p><b>Boulghour BIO</b> Gonflé</p> <p><b>Epinards BIO</b> <b>Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p> <p>Purée Pomme &amp; Poire <b>Lez'saisons</b></p>	<p><b>Falafels Tomatisés BIO</b> de <b>Sassenage</b> &amp; sa Sauce Fromage Blanc</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Blettes BIO</b> à la Béchamel au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p> <p>Camembert des <b>Pâtures Comtois</b></p> <p>Quartiers d'Orange</p>	<p>Macédoine de Légumes, <b>Navelis &amp; Carottes BIO</b></p> <p>Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> façon Stracciatella</p>	<p>Sauté de <b>Veau BIO</b> <b>Français</b> au Curry</p> <p><b>Semoule BIO</b> <b>Alpina Savoie</b> Gonflée</p> <p>Carottes BIO à la Crème</p> <p><b>Tomme IGP</b> de <b>la Fruitière de Hauteville-sur-Fier</b></p> <p>Quatre-Quarts <b>Lez'troy</b></p>
13	lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
13 Semaine	<p>Emincé de Poulet <b>Français</b> sauce Miel &amp; Soja</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Carottes &amp; Haricots Verts BIO</b> <b>Français</b> aux Parfums d'Asie</p> <p>Brie des <b>Pâtures Comtois</b></p> <p>Purée de <b>Pomme BIO</b> <b>Lez'saisons</b></p>	<p>Salade de Perlines <b>Alpina Savoie</b> au Thon</p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b>, Sauce Tomatée <b>Lez'saisons</b></p> <p>Petits-Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p><b>Raclette IGP</b> de <b>la Fruitière des Bornes, Arbusigny</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Chevrier, Atout Pom</b></p>	<p>Terrine de <b>Brocolis &amp; Carottes BIO</b>, Mayonnaise <b>Lez'saisons</b></p> <p>Bolognaise de <b>Bœuf BIO</b> <b>Français</b></p> <p><b>Spaghetti BIO</b> <b>Alpina Savoie</b></p> <p>Crème Dessert Chocolat <b>Lez'troy</b>, au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Lez'troy</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Yaourt à la Myrtille BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Soupe à l'Oignon <b>Lez'troy</b> &amp; Croûtons</p> <p>Currywurst, à la Knack de <b>La Salaison du Mont Charvin</b></p> <p><b>PDT BIO</b> à la Vapeur</p> <p><b>Comté BIO AOP</b> <b>Seignemartin, Nantua</b></p> <p>Banane BIO des <b>Antilles</b></p>
14	lundi 31 mars	mardi 1 avril	mercredi 2 avril	jeudi 3 avril	vendredi 4 avril
14 Semaine	<p>P'tit Colin Crémé</p> <p><b>Blé BIO</b> à la Tomate</p> <p>Chou-Fleur au Curry, Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p><b>Tome des Bauges AOP</b></p> <p>Muffin Choco <b>Lez'troy</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> sauce Dijonnaise</p> <p><b>Cœurs de Blé BIO</b> <b>Alpina Savoie</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Fraise <b>Lez'saisons</b></p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p>Diot à la Vigneronne de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b></p> <p>Mijoté de <b>Lentilles Vertes BIO</b> <b>Françaises aux Carottes BIO</b></p> <p><b>Carrière du Trièves BIO</b> de <b>la Laiterie du Mont-Aiguille</b></p> <p>Compotée Pomme &amp; Myrtille <b>Lez'saisons</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Lez'troy</b></p> <p>Carbonade de <b>Bœuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; Jura</b></p> <p><b>Pommes de Terre de Savoie</b> façon Potatoes</p> <p>Fromage de Chèvre Demi-Sec de <b>la Chèvrerie des Moises, Habère-Poche</b></p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette</p> <p><b>Œufs Brouillés BIO</b> <b>Français</b> au Fromage</p> <p><b>Riz BIO</b> à la Ciboulette &amp; Tomates Confites</p> <p><b>Blettes BIO</b> à la Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p>Crumble aux <b>Pommes BIO</b></p>