

# Restaurant Scolaire : ECOLE BILINGUE INTERNATIONALE DE HAUTE-SAVOIE

## MENUS DU MOIS DE MARS 2023

	10	11	12	13	
Semaine	<p><b>lundi 6 mars</b></p> <p><b>PDT BIO</b> en Parmentière Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Tournon</b></p>	<p><b>mardi 7 mars</b></p> <p><b>Chou Chine BIO</b> Sauce Cocktail Chipolata de <b>Région</b> Grillée <b>Carottes BIO</b> &amp; Petits-Pois Etuvés <b>Abondance AOP BIO</b> des <b>Pays de Savoie</b> <b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>mercredi 8 mars</b></p> <p><b>Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons</b> Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>jeudi 9 mars</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette Croziflette Savoyarde aux <b>Crozels BIO Alpina Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b> Quartiers d'Orange</p>	<p><b>vendredi 10 mars</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Flan Dubarry à la Ricotte <b>Semoule BIO</b> Gonflée Carottes de <b>Région</b> à la Crème Tarte façon Cheesecake</p>
Semaine	<p><b>lundi 13 mars</b></p> <p><b>Carottes &amp; Panais BIO</b> râpés Rôti de Porc de <b>Région</b> sauce à la Moutarde <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Meule de Savoie BIO</b> Cookie aux Pépites de Chocolat</p>	<p><b>mardi 14 mars</b></p> <p><b>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</b> Dos de Cabillaud, Sauce Paprika <b>Blé BIO</b> à la Tomate Fromage Râpé <b>Français</b> Clémentine</p>	<p><b>mercredi 15 mars</b></p> <p><b>Céleri BIO</b> en Rémoulade <b>Steak Haché de Boeuf BIO Français</b> sauce Barbecue <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre Camembert <b>Compote Pomme &amp; Myrtilles BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>jeudi 16 mars</b></p> <p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> façon <b>Leztroy</b> <b>Oeufs Brouillés BIO</b> au Fromage <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>vendredi 17 mars</b></p> <p>Chiffonnade de Batavia, Vinaigrette Balsamique Lasagnes de Boeuf <b>Français Maison</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Nectarine Française <b>Lezsaisons</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 20 mars</b></p> <p>Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> Escalope de Porc de <b>Région</b> sauce Curry Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Meule de <b>Savoie</b> Ananas &amp; Mangue, sirop de Vanille</p>	<p><b>mardi 21 mars</b></p> <p>Macédoine, Navet &amp; <b>Carottes BIO</b> <b>Raviolis Champignons &amp; Ail des Ours BIO</b> de <b>Royans</b>, sauce Crémée au Pesto Quartiers d'Orange</p>	<p><b>mercredi 22 mars</b></p> <p>Soupe de Carottes de <b>Reignier Lezsaisons</b> Filet de Poulet <b>Français</b> sauce Crème Pommes de Terre de <b>Savoie</b> façon Potatoes Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>jeudi 23 mars</b></p> <p>Méli-Mélo de Saison &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</b> Sauté de <b>Veau BIO Français</b> aux Olives <b>Céréales Gourmandes BIO</b> Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b> façon Stracciatella</p>	<p><b>vendredi 24 mars</b></p> <p>Cake au Chèvre et Tomates Confites Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> <b>Purée de Pomme HVE</b> du <b>Vuache Lezsaisons</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 27 mars</b></p> <p><b>Crème de Potimarron de Savoie BIO Lezsaisons</b> Émincé de Poulet <b>Français</b> à la Crème <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Yaourt à la Myrtille BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>mardi 28 mars</b></p> <p>Salade de <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Colorée <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Royans</b>, Sauce Tomatée Haricots Beurre Sautés Reblochon du <b>GAEC des Délices Savoyard, Cons St Colombe</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Tournon</b></p>	<p><b>mercredi 29 mars</b></p> <p>Duo <b>Céleri &amp; Carotte BIO</b> Râpés Rôti de Veau <b>Français</b> au Jus <b>Riz BIO</b> à la Ciboulette &amp; Tomates Confites <b>Blettes BIO</b> à la Béchamel au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> Flan Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>jeudi 30 mars</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette Dos d'Eglefin sauce Aurore <b>Boullghour BIO</b> aux Epices Douces <b>Carottes BIO</b> Vichy <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>Menu du Nord 31/03</b></p> <p><b>Chou Rouge &amp; Blanc BIO</b> façon Coleslaw <b>Boeuf BIO des Savoie</b> en Carbonade <b>Pommes de terre Grenailles BIO</b> de la <b>Somme</b> Rôties Tarte au Sucre</p>