

# Restaurant Scolaire : ECOLE BILINGUE INTERNATIONALE DE HAUTE-SAVOIE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MARS 2025

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