

		Pain BIO à chaque repas			
Semaine	10	<b>lundi 7 mars</b> Soupe aux <b>Légumes BIO Lezsaisons</b> Dos de Cabillaud, Sauce Paprika <b>Blé BIO</b> à la Tomate Meule des <b>2 Savoie</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>mardi 8 mars</b> <b>Chou Chine BIO</b> Sauce Cocktail <b>Pois Chiches &amp; Carottes BIO</b> sauce Tomate Riz Basmati <b>La Dent du Chat BIO</b> Clémentines	<b>jeudi 10 mars</b> Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Croziflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> et Fromage de <b>l'ENILV</b> <b>Compotée Pomme &amp; Myrtille BIO Lezsaisons</b>	<b>vendredi 11 mars</b> <b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème Pommes de Terre de <b>Savoie</b> façon Potatoes Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> Tarte façon Cheesecake
	11	<b>lundi 14 mars</b> Duo <b>Carottes BIO</b> et Céleri Râpés Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> , sauce Barbecue <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Beaufort AOP</b> de <b>Haute-Maurienne</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	<b>mardi 15 mars</b> <b>Crème de Potimarron BIO</b> de <b>Savoie Lezsaisons</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Comté Fruitiier BIO AOP</b> Râpé Biscuit Spéculoos <b>Leztroy</b>	<b>jeudi 17 mars</b> Chiffonnade de Batavia, Vinaigrette Balsamique Sauté de <b>Veau BIO</b> du <b>Périgord</b> aux Olives <b>Céréales Gourmandes BIO</b> Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Crème Dessert Chocolat au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	<b>vendredi 18 mars</b> <b>Pommes de Terre BIO</b> en Parmentière <b>Oeufs Brouillés BIO</b> à la Ciboulette <b>Haricots Verts BIO</b> Justes Sautés Tomme <b>Rochoise</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Chevrier</b>
	12	<b>lundi 21 mars</b> 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> <b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b> Salade de Fruits Ananas & Mangue	<b>mardi 22 mars</b> Salade d' <b>Haricots Verts BIO</b> <b>Raviolis BIO</b> du <b>Royans</b> , Sauce Crémée au Pesto, Farce Champignons et Ail des Ours Fromage Râpé <b>Français</b> Compotée Pomme & Coing <b>Lezsaisons</b>	<b>jeudi 24 mars</b> Méli-Mélo de Saison <b>Boeuf BIO GAEC des Savoie</b> Bourguignon Gratin Dauphinois, PDT des <b>Pays de Savoie</b> <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b> à la Confiture de Mirabelles <b>Lezsaisons</b>	<b>vendredi 25 mars</b> <b>Chou Rouge BIO</b> en Vinaigrette Poisson Frais en Court-Mouillement Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Gâteau d'Anniversaire
	13	<b>lundi 28 mars</b> <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> râpés Emincé de Poulet <b>Français</b> à la Crème Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> <b>Yaourt à la Myrtille BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>mardi 29 mars</b> <b>Chou Chine BIO</b> Sauce Cocktail <b>Quenelles Nature BIO</b> de <b>Royans</b> Coulis Provençal <b>Riz BIO</b> , Ciboulette & Tomates Confites <b>Abondance AOP</b> des <b>Pays de Savoie</b> Quartiers d'Orange	<b>jeudi 31 mars</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b> <b>Tortis BIO Alpina Savoie</b> <b>Comté Fruitiier BIO AOP</b> Râpé Crumble aux <b>Pommes BIO</b> de <b>Chevrier</b>	<b>vendredi 1 avril</b> Cake au Chèvre et Tomates Confites Dos d'Eglefin sauce Aurore <b>Bouloghhour BIO</b> aux Epices Douces <b>Carottes BIO</b> Vichy <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>