Restaurant Scolaire de Saint-François

Leztroy — la nature a du goût

afaq ISO 14001 Environnement AFNOR CERTIFICATION

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MARS 2020

Semaine 11	**Rentrée Scolaire 09/03**	**Carnaval 10/03**	**mercredi 11 mars**	**jeudi 12 mars**	**vendredi 13 mars**
	Carottes BIO Râpées Tout Simplement **Raviolis BIO** du **Royans** Emmental Basilic et Coulis Provençal Fromage Râpé **Français** **Yaourt aux Fruits BIO** de **Minzier**	**Betterave Rouge BIO** Vinaigrette Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Purée de **Brocolis BIO** **Boulghour BIO** Gonflé Bugnes	Méli-Mélo de Saison Rôti de Veau **Français** **Riz BIO** cuit façon Pilaf Chèvre Demi-Sec **d'Habère Poche** **Pomme BIO** de **Cercier** Caramélisées	Soupe à **l'Oignon BIO** & Croûtons Aiguillettes de Poulet sauce Strogonoff Gratin Dauphinois, **PDT BIO** **Comté Fruité BIO** Clémentines	**Céleri Rave BIO** en Rémoulade Longe de Porc de **Région** sauce Curry **Polenta BIO** au Fromage Etuvée de **Blettes BIO** Panacotta à la **Confiture Leztroy**
Semaine 12	**lundi 16 mars**	**mardi 17 mars**	**mercredi 18 mars**	**jeudi 19 mars**	**vendredi 20 mars**
	Carotte & Chou Dur BIO façon Coleslaw Filet de Merlu à l'Italienne **Blé BIO** à la Tomate **Tomme BIO** Fermière **Compote Pomme & Poire BIO** **Lezsaisons**	Salade de **Riz BIO** Colorée Quiche au Fromage Epinards au **Lait BIO** de **Minzier** Petit Suisse Sucré Orange	Potage Essaü, **Lentilles Vertes BIO** Émincé de Poulet, Pesto **Leztroy** **Carottes BIO** Vichy **Raclette BIO** de **Savoie** **Banane BIO**	Batavia, Vinaigrette **Leztroy** Croziflette **Leztroy** aux **Crozets BIO** **Alpina Savoie** et Fromage de **l'ENILV** **Fromage Blanc BIO** de **Minzier** à la **Confiture Leztroy**	Salade de **Haricots Verts BIO** **Boeuf BIO** **GAEC des Savoie** Bourguignon Purée de Pommes de Terre de **Savoie** **Jus de Pommes BIO** de **Savoie** Roulé Chocolat
Semaine 13	**lundi 23 mars**	**mardi 24 mars**	**mercredi 25 mars**	**jeudi 26 mars**	**vendredi 27 mars**
	Céleri Rave BIO en Rémoulade **Quenelles Natures BIO** du **Royans** en Béchamel **Riz BIO** cuit façon Pilaf **Yaourt Fermier BIO** de **Haute-Savoie** à la **Crème de Marron BIO** **d'Ardèche**	Cake au Chèvre et Tomates Confites Emincé de **Veau BIO** façon Tajine **Semoule BIO** Gonflée **Légumes BIO** à l'Orientale Salade de Fruits Mangue Ananas	**Chou Chine BIO** Cocktail Diots **Rochois** **Polenta BIO** à l'Ancienne Crème Dessert **Leztroy** Vanille au **Lait BIO** de la **Ferme de Minzier**	Terrine de **Légumes BIO** sauce Tartare Poisson Frais en Court-Mouillement **Pomme de Terre BIO** au Four **Abondance AOP** des **Pays de Savoie** **Banane BIO**	Chiffonnade de Batavia, Vinaigrette Balsamique **Torsades BIO** de **Chambéry** et **Boeuf BIO** en Bolognaise Fromage Râpé **Français** Crumble aux **Pommes BIO** de **Cercier**
Semaine 14	**lundi 30 mars**	**mardi 31 mars**	**mercredi 1 avril**	**jeudi 2 avril**	**vendredi 3 avril**
	Carottes BIO sauce **Leztroy** Sauté de Porc de **Rhône-Alpes** à l'échalote Croés **Alpina Savoie** Fondue de **Poireaux BIO** **Yaourt Nature Sucré BIO** de **Minzier**	Salade de **Lentilles Vertes BIO** Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron **Haricots Verts BIO** Persillés Tomme Fermière **Rochoise** **Pomme BIO** de **Cercier**	Saucisson **Rochois** & Cornichon Oeufs Brouillés Champignons Ciboulette Petits-Pois & **Carottes BIO** Etuvés **Beaufort AOP** de **Haute-Maurienne** **Compote Pom'Framboise BIO** **Lezsaisons**	**PDT BIO** en Parmentière Haut de Cuisse de Poulet **Français** Rôti Chou-Fleur Béchamel au **Lait BIO** **La Dent du Chat BIO** Orange	Salade Verte & Douce Vinaigrette Riz Basmati **Pois Chiches & Carottes BIO** sauce Tomate Tarte au Flan, **Lait BIO** du **Crêt Joli**

Ces menus sont validés par Marion MOLLARD notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.