

Semaine	10	lundi 2 mars	mardi 3 mars	mercredi 4 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars
		Salade de Pépinières BIO Alpina Savoie Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse Merguez Grillée Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO Riz BIO Gruyère IGP , de Franche-Comté Clémentine	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde Poisson Pommes de Terre de Savoie au Four Carottes BIO Vichy Tomme Fermière de Reignier Pomme BIO de Lacroix, Cercier	Cake aux Olives Leztroy Dos de Lieu Sauce Aurore Poêlée de Haricots Verts BIO Français Camembert des Pâturages Comtois Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons	Soupe au Chou Lezsaisons & Croûtons Ceufs BIO Français Brouillés au Fromage Ceufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Pépinières BIO Alpina Savoie Muffin au Citron Leztroy	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Lasagnes de Boeuf Français Lasagnes de Pois BIO Lezsaisons Poêlée de Légumes de Saison Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses
	11	lundi 9 mars	mardi 10 mars	Journée Pédagogique 11/03	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
		Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO P'tit Colin Sauce Curry Pilon de Poulet Français Rôti Blé BIO à la Tomate Poêlée de Légumes de Saison P'tit Suisse Sucré	Soupe de Potimarron BIO Lezsaisons Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP Gratin de PDT de Savoie & Reblochon AOP Poêlée de Légumes de Saison Pomme BIO d'Alout Pom, Chevrier		Salade de Perlines HVE Alpina Savoie au Thon Quiche au Fromage, Ceufs & Lait BIO Falafels & Sauce Fromage Blanc BIO Purée de Brocolis BIO Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Sauté de Veau Français aux Olives Poisson Polenta BIO Tradition Fondue de Poireaux BIO Comté BIO AOP Seignemartin Quatre-Quarts Leztroy
	12	lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	Menu Canadien 20/03
		Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Poisson Pommes de Terre BIO Vapeur Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO Brie des Pâturages Comtois Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	Céleri BIO Rémoulade Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Escalope de Porc Français Sauce Moutarde Riz BIO cuit façon Pilaf Poêlée de Légumes de Saison Yaourt Fermier à la Vanille, La Ferme des 4 Saisons, Reignier	Terrine de Brocolis BIO Leztroy & Mayonnaise Lezsaisons Bolognaise de Boeuf BIO Français Torsades HVE Alpina Savoie Bûchette de Chèvre Quartiers d'Orange BIO	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Gratin Crèmeux au Colin & Poireaux BIO Boulette de Boeuf Français à la Provençale Boullghour BIO Gontlé Gratin de Chou-Fleur Banane des Antilles	
Semaine	13	Menu Mexicain 23/03	Menu Grec 24/03	mercredi 25 mars	Menu Italien 26/03	Menu Allemand 27/03
				Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Poisson Purée de Pois Cassés BIO Carottes BIO Vichy Flan Vanille Leztroy au Lait BIO		
Semaine	14	lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 1 avr.	jeudi 2 avr.	vendredi 3 avr.
		Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Rôti de Boeuf Français & son Jus Polenta BIO Tradition Carottes BIO à la Crème Reblochon Fruittier AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Escalope de Volaille Française Poisson Coquillettes BIO Alpina Savoie Poêlée de Légumes de Saison Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Céleri BIO Rémoulade Tranche de Jambon Blanc Français Croquets BIO Alpina Savoie Crèmeux Fromage Blanc BIO du GAEC Tétaz à la Confiture de Framboises BIO Lezsaisons	Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons Boulettes de Boeuf BIO Français Sauce Câpres & Paprika Poisson Semoule BIO Alpina Savoie aux Epices Douces Poêlée de Légumes de Saison Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises Pomme BIO d'Alout Pom, Chevrier	Boi de Riz