

Restaurant Scolaire : CORBONOD

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MARS 2018

		lundi 5 mars	mardi 6 mars	jeudi 8 mars	vendredi 9 mars
10 Semaine		Cake aux Olives Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Reblochon Fermier AOC Rochois</b> Clémentines	Potage <b>Potiron &amp; PDT BIO</b> Godiveau <b>Gesler</b> / <i>Merguez</i> <b>Tortis BIO</b> Pointe d'Huile d'Olive Fromage Râpé Pâtes ou Potage <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	Petit Radis Primeurs et Beurre Dos de Cabillaud à l'Italienne <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Endives Braisées ' <i>Découverte</i> ' Crème Caramel au <b>Lait BIO</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette Estouffade de Boeuf <b>Français</b> en Pot au Feu <b>Carottes, Navets, Poireaux &amp; PDT BIO</b> <b>Tomme BIO</b> de <b>Chindrieux</b> Compotée <b>Pomme BIO</b> & Orange
		<b>lundi 12 mars</b> <b>Betterave Rouge BIO</b> Vinaigrette Carré de Porc en Brasérade / <i>Dinde</i> Haricots Lingots Tomatés <b>Yaourt BIO</b> de <b>Gruffy</b> au <b>Coulis de Fruits BIO</b> <b>Leztroy</b>	<b>mardi 13 mars</b> Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Etuvée de <b>Blettes BIO</b> Quatre-Quart	<b>jeudi 15 mars</b> Méli-Mélo de Saison <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> & Jus Purée de <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Le Crêztoy BIO</b> <b>Compote Pomme &amp; Poire BIO</b>	<b>vendredi 16 mars</b> Soupe aux <b>Oignons BIO</b> & Croûtons Poisson Frais en Court-Mouillement <b>Bouloghour BIO</b> Gonflé <b>Comté BIO</b> Râpé, pour la Soupe <b>Banane BIO</b>
		<b>lundi 19 mars</b> Salade de <b>Coquillettes BIO</b> de <b>Savoie</b> Quiche Lorraine / <i>au Fromage</i> Purée de <b>Brocolis BIO</b> Petit Suisse Sucré <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>mardi 20 mars</b> Macédoine, <b>Carotte &amp; Navet BIO</b> Filet de Merlu aux Epices <b>Blé BIO</b> à la Tomate Jus de <b>Pommes BIO Lacroix</b> & Génoise	<b>jeudi 22 mars</b> MENU PLAISIR !!	<b>vendredi 23 mars</b> Verdure de Saison Croziflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina</b> <b>Savoie</b> et <b>Reblochon Fermier AOC Rochois</b> / <i>Nature</i> Panacotta Myrtilles
		<b>lundi 26 mars</b> Saucisson <b>Gesler</b> / <i>Oeuf Mayo</i> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés Chèvre Demi-Sec de <b>Vions</b> Mangue & Ananas, Sirop Vanille	<b>mardi 27 mars</b> Radis Roses de Saison et Beurre <b>Veau BIO</b> Marengo <b>Polenta BIO</b> à l'Ancienne Muffin's Chocolat	<b>jeudi 29 mars</b> Chiffonnade de Batavia, Vinaigrette Balsamique Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Boeuf <b>Charolais</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Sablé Citron	<b>vendredi 30 mars</b> Terrine de <b>Carottes &amp; Brocolis BIO</b> , sauce Tartare <b>Quenelles Natures BIO</b> de <b>Royans</b> Gratinées <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Saget BIO</b> de <b>Chindrieux</b> Clémentines