



## Restaurant Scolaire : BARBY

Pain BIO à chaque repas

|                            |            | Pain BIO à chaque repas  |   |   |   |
|----------------------------|------------|--|---|---|---|
| MENUS DU MOIS DE MARS 2021 | Semaine 9  | <b>lundi 1 mars</b><br>Soupe Mijotée <b>Carotte &amp; PDT BIO</b> au Cumin, <b>Lezsaïsons</b><br>Diots de <b>Haute-Savoie</b><br><b>Polenta BIO</b> à l' <b>Abondance AOP</b><br><b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>            | <b>mardi 2 mars</b><br>Salade de <b>Tortis BIO</b> Tex-Mex<br>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron<br>Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b><br>Camembert<br>Clémentines                        | <b>jeudi 4 mars</b><br><b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette<br><b>Quenelles Natures BIO</b> du <b>Royans</b> en Béchamel<br><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf<br><b>La Dent du Chat BIO</b><br><b>Banane BIO</b> des Antilles                | <b>vendredi 5 mars</b><br>Salade Verte & Douce Vinaigrette<br>Estouffade de Boeuf <b>Français</b> en Pot au Feu<br><b>Carottes, Navets, Poireaux &amp; PDT BIO</b><br><b>Tarte aux Pommes BIO Leztroy</b>                       |
|                            | Semaine 10 | <b>lundi 8 mars</b><br>Crème de Chou-Fleur Dubarry <b>Lezsaïsons</b><br>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> , Coulis Provençal<br><b>Bouloghour BIO</b> Gonflé<br><b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b><br>Kiwi                           | <b>Carnaval 09/03</b><br>Carottes de <b>Savoie</b> en Vinaigrette<br><b>Raviolis BIO du Royans</b> , Farce Champignons et Ail des Ours<br>Fromage Râpé <b>Français</b><br>Bugnes                              | <b>jeudi 11 mars</b><br>Salade Verte de Saison<br>Croziflette <b>Leztroy</b> aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> et Fromage de <b>Chez Hudry</b><br>Purée de <b>Pommes BIO Lezsaïsons</b>  | <b>vendredi 12 mars</b><br>Terrine de <b>Légumes BIO</b> sauce Tartare<br>Filet de Cabillaud sauce Paprika<br><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf<br><b>Abondance AOP</b> des <b>Pays de Savoie</b><br>Quartiers d'Orange           |
|                            | Semaine 11 | <b>lundi 15 mars</b><br>Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b><br><b>Sauté de Veau BIO</b> à la Provençale<br><b>Céréales Gourmandes BIO</b><br>Etuvée de <b>Blettes BIO</b><br>Crème Dessert Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> | <b>mardi 16 mars</b><br><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade<br>Quiche au Fromage<br>Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b><br>Petit Suisse Sucré<br><b>Banane BIO</b> des Antilles                            | <b>jeudi 18 mars</b><br>Dés de <b>Betteraves Rouges BIO</b><br>Poisson Frais en Court-Mouillement<br><b>Riz BIO</b> Safrané<br><b>Comté Fruité BIO</b><br>Clémentines   | <b>vendredi 19 mars</b><br>Batavia, Sauce Salade <b>Leztroy</b><br>Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Boeuf <b>Charolais</b><br>Crumble aux <b>Pommes BIO</b> de <b>Tournon</b>  |
|                            | Semaine 12 | <b>lundi 22 mars</b><br>Salade de <b>Coquillettes BIO</b> de <b>Savoie</b><br>Rôti de Porc de <b>Région</b> au Curry<br><b>Purée de Brocolis BIO</b><br><b>Beaufort AOP</b> de <b>Haute-Maurienne</b><br>Salade de Fruits Mangué Ananas    | <b>mardi 23 mars</b><br>Macédoine, <b>Carotte &amp; Navet BIO</b><br>Filet de Merlu à l'Italienne<br><b>Blé BIO</b> à la Tomate<br><b>Jus de Pommes BIO</b> de <b>Savoie</b><br>Roulé Chocolat <b>Leztroy</b> | <b>jeudi 25 mars</b><br>Méli-Mélo de Saison<br><b>Boeuf BIO GAEC des Savoie</b> Bourguignon<br>Gratin Dauphinois, PDT des <b>Pays de Savoie</b><br><b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la <b>Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</b> | <b>vendredi 26 mars</b><br>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b><br><b>Oeufs Brouillés BIO</b> à la Ciboulette<br><b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés<br>Tomme Fermière de chez <b>Hudry</b><br><b>Pomme BIO</b> de <b>Tournon</b> |