

	10	11	12	13	14
Semaine	<p>lundi 2 mars</p> <p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Gruyère IGP, de Franche-Comté Clémentine</p>	<p>mardi 3 mars</p> <p>Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde Pommes de Terre de Savoie au Four Carottes BIO Vichy Tomme Fermière de Reignier Pomme BIO de Lacroix, Cercier</p>	<p>mercredi 4 mars</p> <p>Cake aux Olives Leztroy Dos de Lieu Sauce Aurore Poêlée de Haricots Verts BIO Français Camembert des Pâturages Comtois Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons</p>	<p>jeudi 5 mars</p> <p>Soupe au Chou Lezsaisons & Croûtons Cœufs BIO Français Brouillés au Fromage Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Muffin au Citron Leztroy</p>	<p>vendredi 6 mars</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Lasagnes de Boeuf Français Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p>
Semaine	<p>lundi 9 mars</p> <p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO P'tit Colin Sauce Curry Blé BIO à la Tomate P'tit Suisse Sucré</p>	<p>mardi 10 mars</p> <p>Soupe de Potimarron BIO Lezsaisons Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</p>	<p>mercredi 11 mars</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>	<p>jeudi 12 mars</p> <p>Salade de Perlines HVE Alpina Savoie au Thon Quiche au Fromage, Cœufs BIO Français & Lait BIO de La Ferme de Minzier Purée de Brocolis BIO Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>vendredi 13 mars</p> <p>Sauté de Veau Français aux Olives Polenta BIO Tradition Fondue de Poireaux BIO Comté BIO AOP Seignemartin Quatre-Quarts Leztroy</p>
Semaine	<p>lundi 16 mars</p> <p>Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Pommes de Terre BIO Vapeur Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Minzier Brie des Pâturages Comtois Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>mardi 17 mars</p> <p>Céleri BIO Rémoulade Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier</p>	<p>mercredi 18 mars</p> <p>Terrine de Brocolis BIO Leztroy & Mayonnaise Lezsaisons Bolognaise de Boeuf BIO Français Torsades HVE Alpina Savoie Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>jeudi 19 mars</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Gratin Crémeux au Colin & Poireaux BIO Bouloghour BIO Gonflé Banane des Antilles</p>	<p>Menu Les Animaux Rigolos 20/03</p> <p>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Falafels Tomatés BIO de Sassenages & Sauce Fromage Blanc BIO Purée de Carottes BIO au Cumin Emmental Râpé Français Gâteau au Miel de Haute-Savoie Leztroy</p>
Semaine	<p>lundi 23 mars</p> <p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier</p>	<p>mardi 24 mars</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Ecrasé de PDT HVE de Savoie Légumes Sautés Sésame Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet à la Confiture de Fraises Lezsaisons</p>	<p>mercredi 25 mars</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Diot à la Vigneronne de La Maison Hofer, Challonges Purée de Pois Cassés BIO Carottes BIO Vichy Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Menu Les Héros Imaginaires 26/03</p> <p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Gnocchis BIO Sauce Pesto Crémeuse Sablé Minion Leztroy Purée Pomme & Banane Lezsaisons</p>	<p>vendredi 27 mars</p> <p>Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons Sauté de Boeuf BIO GAEC des Savoie & du Jura Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Meule de Savoie BIO Quartiers d'Orange BIO</p>
Semaine	<p>lundi 30 mars</p> <p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Reblochon BIO AOP de La Fromagerie Peguet Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>mardi 31 mars</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Ravioles Emmental & Basilic BIO de St-Jean Tomatés Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>mercredi 1 avr.</p> <p>Céleri BIO Rémoulade Tranche de Jambon Blanc Français Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Framboises BIO Lezsaisons</p>	<p>jeudi 2 avr.</p> <p>Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons Boulettes de Boeuf BIO Français Sauce Câpres & Paprika Semoule BIO Alpina Savoie aux Epices Douces Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</p>	<p>Menu de Pâques 03/04</p> <p>Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Camarguais BIO IGP Poêlée de Haricots Verts BIO Français Cœuf Chocolat au Lait & Coeur Lacté BIO, de Belledonne Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>