

	11	12	13	14	
Semaine	<p>lundi 10 mars</p> <p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO de Royans, sauce Crémée au Pesto Emmental Râpé Français Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>	<p>mardi 11 mars</p> <p>Sauté de Filet de Poulet Français Nouvelle Agriculture à l'Italienne Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Purée Carottes BIO & Cumin Meule de Savoie BIO Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier</p>	<p>mercredi 12 mars</p> <p>Dos de Lieu sauce Paprika Poêlée de Haricots Verts BIO Français Polenta BIO Tradition Yaourt Nature BIO de Minzier</p>	<p>jeudi 13 mars</p> <p>Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus Torsades BIO Alpina Savoie au Beurre Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Gruyère IGP Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons</p>	<p>Menu Irlandais 14/03</p> <p>Soupe de Panais & Légumes BIO Lezsaisons Chipolata Tranchée de la Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Écrasé de Pommes de Terre BIO Petits-Pois cuits à l'Étuvée Tarte façon Cheesecake Leztroy</p>
Semaine	<p>lundi 17 mars</p> <p>Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon AOP Clémentine</p>	<p>mardi 18 mars</p> <p>Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier Boulghour BIO Gonflé Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO du Crêt Joli Purée Pomme & Poire Lezsaisons</p>	<p>mercredi 19 mars</p> <p>Falafels Tomatés BIO de Sassenage & sa Sauce Fromage Blanc Riz BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO du Crêt Joli Camembert des Pâturages Comtois Quartiers d'Orange</p>	<p>jeudi 20 mars</p> <p>Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Brocolis BIO Persillés Fromage Blanc BIO de Minzier façon Stracciatella</p>	<p>vendredi 21 mars</p> <p>Sauté de Veau BIO Français au Curry Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Carottes BIO à la Crème Gruyère IGP Quatre-Quarts Leztroy</p>
Semaine	<p>lundi 24 mars</p> <p>Emincé de Poulet Français sauce Miel & Soja Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Carottes & Haricots Verts BIO Français aux Parfums d'Asie Brie des Pâturages Comtois Purée de Pomme BIO Lezsaisons</p>	<p>mardi 25 mars</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Pomme de Terre BIO au Four Meule de Savoie BIO Pomme BIO de Chevrier, Atout Pom</p>	<p>mercredi 26 mars</p> <p>Bolognaise de Boeuf BIO Français Spaghettis BIO Alpina Savoie Carottes BIO à la Crème Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>	<p>jeudi 27 mars</p> <p>Filet de Colin sauce Citron Polenta BIO Tradition Fondue de Poireaux BIO Yaourt à la Myrtille BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 28 mars</p> <p>Soupe à l'Oignon Leztroy Currywurst, à la Knack de La Salaison du Mont Charvin PDT BIO à la Vapeur Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Banane BIO des Antilles</p>
Semaine	<p>lundi 31 mars</p> <p>P'tit Colin Crémé Blé BIO à la Tomate Chou-Fleur au Curry, Béchamel au Lait BIO de Minzier Camembert des Pâturages Comtois Muffin Choco Leztroy</p>	<p>mardi 1 avril</p> <p>Aiguillette de Poulet Français sauce Dijonnaise Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie cuit façon Pilaf Carottes BIO Vichy Yaourt BIO de La Ferme du Parquet de Gruffy à la Confiture de Fraise Lezsaisons</p>	<p>mercredi 2 avril</p> <p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Diot Tranché de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Mijoté de Lentilles Vertes BIO Françaises aux Carottes BIO Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Compotée Pomme & Myrtille Lezsaisons</p>	<p>jeudi 3 avril</p> <p>Carbonade de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Pommes de Terre de Savoie façon Potatoes Haricots Beurre Persillés Bûchette de Chèvre Banane BIO des Antilles</p>	<p>vendredi 4 avril</p> <p>Œufs Brouillés BIO Français au Fromage Riz BIO à la Ciboulette & Tomates Confites Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Minzier Yaourt Nature de Brebis de La Laiterie du Mont-Aiguille Crumble aux Pommes BIO</p>