



## Restaurant Scolaire : LUCINGES



MENUS DU MOIS DE MARS 2018	10	Semaine	lundi 5 mars	mardi 6 mars	jeudi 8 mars	vendredi 9 mars
			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>Rochois</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> Tomme Fermière <b>Rochoise</b> Compotée <b>Pomme BIO</b> & Orange
	11	Semaine	lundi 12 mars	mardi 13 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars
			<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 Leztroy</b>	Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Etuve de <b>Blettes BIO</b> Quatre-Quart	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>	Soupe aux <b>Oignons BIO</b> & Croûtons Poisson Frais en Court-Moullément <b>Boulghour BIO</b> Gonflé <b>Comté BIO</b> Râpé, pour la Soupe <b>Banane BIO</b>
	12	Semaine	lundi 19 mars	mardi 20 mars	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars
			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>	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	Crème de <b>Chou-Fleur &amp; PDT BIO</b> , Céréales <b>Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie</b> <b>Carottes BIO</b> Vichy <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> <b>Banane BIO</b>	Verdure de Saison Crozettes Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> et <b>Reblochon Fermier AOC Rochois / Nature</b> Panacotta Myrtilles
	13	Semaine	lundi 26 mars	mardi 27 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars
			Saucisson <b>Rochois</b> / <i>Oeuf Mayo</i> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés Chèvre Demi-Sec <b>d'Habère Poche</b> Mangue & Ananas, Sirop Vanille	Radis Roses de Saison et Beurre <b>Veau BIO</b> Marengo <b>Polenta BIO</b> à l'Ancienne Muffin's Chocolat	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	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>Raclette BIO AOP</b> Marcel Petite Clémentines