

# Restaurant Scolaire : COMMUNAUTÉ DE COMMUNES FAUCIGNY GLIERES

Pain BIO à chaque repas

		lundi 2 mars	mardi 3 mars	mercredi 4 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars
MÉNUS DU MOIS DE MARS 2026	Semaine 10	Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & <b>Citron BIO Corse</b> <b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO du Crêt Joli Gruyère IGP</b> , de <b>Franche-Comté</b> Clémentine	Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> Sauce Moutarde Pommes de Terre de <b>Savoie</b> au Four <b>Carottes BIO</b> Vichy Tomme <b>Fermière de Reignier</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Lacroix, Cercier</b>	Cake aux Olives <b>Leztroy</b> Dos de Lieu Sauce Aurore Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b> Camembert des <b>Pâturages Comtois</b> <b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	Soupe au Chou <b>Lezsaisons</b> & Croûtons <b>Cœufs BIO Français</b> Brouillés au Fromage Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Muffin au Citron <b>Leztroy</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Lasagnes de Boeuf <b>Français</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b>
	Semaine 11	Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b> P'tit Colin Sauce Curry <b>Blé BIO</b> à la Tomate P'tit Suisse Sucré	<b>Soupe de Potimarron BIO Lezsaisons</b> Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux PDT de <b>Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b> <b>Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b> <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Salade de <b>Perlines HVE Alpina Savoie</b> au Thon Quiche au Fromage, <b>Cœufs BIO Français</b> & <b>Lait BIO</b> de <b>La Ferme de Minzier</b> Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	Sauté de Veau <b>Français</b> aux Olives <b>Polenta BIO</b> Tradition Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Comté BIO AOP Seignemartin</b> Quatre-Quarts <b>Leztroy</b>
	Semaine 12	Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Pommes de Terre BIO</b> Vapeur <b>Blettes BIO</b> à la Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Brie des <b>Pâturages Comtois</b> <b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	<b>Céleri BIO</b> Rémoulade <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>St-Jean</b> Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Yaourt <b>Fermier</b> à la Vanille, <b>La Ferme des 4 Saisons, Reignier</b>	Terrine de <b>Brocolis BIO Leztroy</b> & Mayonnaise <b>Lezsaisons</b> Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b> <b>Torsades HVE Alpina Savoie</b> <b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b> <b>Quartiers d'Orange BIO</b>	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> & <b>Dès de Gruyère IGP</b> Gratin Crémeux au Colin & <b>Poireaux BIO</b> <b>Bouloghour BIO</b> Gonflé Banane des <b>Antilles</b>	Menu Les Animaux Rigoles 20/03 <b>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</b> <b>Falafels Tomatés BIO</b> de <b>Sassenages</b> & Sauce <b>Fromage Blanc BIO</b> Purée de <b>Carottes BIO</b> au Cumin Emmental Râpé <b>Français</b> Gâteau au <b>Miel de Haute-Savoie Leztroy</b>
	Semaine 13	<b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Raclette IGP</b> de <b>La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b> <b>Pomme BIO</b> des <b>Vergers Tissot, Copponex</b>	Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes Ecrasé de <b>PDT HVE de Savoie</b> Légumes Sautés Sésame <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Diot à la Vigneronne de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b> Purée de <b>Pois Cassés BIO</b> <b>Carottes BIO</b> Vichy Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Menu Les Héros Imaginaires 26/03 <b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette <b>Gnocchis BIO</b> Sauce Pesto Crémeuse Sablé Minion <b>Leztroy</b> Purée Pomme & Banane <b>Lezsaisons</b>	vendredi 27 mars Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> & Croûtons Sauté de <b>Boeuf BIO GAEC des Savoie &amp; du Jura</b> <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Quartiers d'Orange BIO</b>
	Semaine 14	<b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Reblochon Fruittier AOP</b> de <b>La Fromagerie Peguet, Fillinges</b> <b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Ravioles Emmental &amp; Basilic BIO</b> de <b>St-Jean</b> Tomatés <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b>	<b>Céleri BIO</b> Rémoulade Tranche de Jambon Blanc <b>Français</b> <b>Croquets BIO Alpina Savoie</b> Crémeux <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la <b>Confiture de Framboises BIO Lezsaisons</b>	jeudi 2 avr. Soupe de Carottes de <b>Reignier Lezsaisons</b> <b>Boulettes de Boeuf BIO Français</b> Sauce Câpres & Paprika <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> aux Epices Douces Bûchette de Chèvre <b>Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</b>	Menu de Pâques 03/04 Chili Sin Carne, au <b>Pois BIO Français</b> <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b> <b>Cœuf Chocolat au Lait &amp; Coeur Lacté BIO, de Belledonne</b> Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>