











# RESTAURATION SCOLAIRE



## MENU DU 18 AU 22 MARS 2019 (semaine 1)



LUNDI 18 mars	MARDI 19 mars	JEUDI 21 mars	VENDREDI 22 mars
<p>Salade verte œuf poché </p> <p>Pépite de colin d'Alaska </p> <p>Purée de céleri</p> <p>Emmenthal</p> <p>Fondant chocolat / Crème anglaise</p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf strogonoff </p> <p>Cœur de blé aux petits légumes </p> <p>Yaourt bio nature </p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Terrine de savoie aux myrtilles (s  porc mousse de canard)</p> <p>Poêlée océane</p> <p>Dés de betternut</p> <p>Tomme de Savoie </p> <p>Pomme de Savoie </p>	<p>Salade de pépinette de savoie  légumes confits</p> <p>saucisse de toulouse au sel de gérande (s/porc saucisse de volaille) </p> <p>Gratin de choux fleur bio </p> <p>croc lait</p> <p>Salade de fruits </p>



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux savoyards



Produits régionaux Rhône Alpes



Produits eco-labellisé ou répondant aux critères de durabilité



Produits origine France

Viande bovine origine France